

## Tagliatelles de concombre au saumon fumé

Marché pour 2 :

- 1 concombre
- 1 ou 2 tranches de saumon fumé
- 2 ou 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- ciboulette
- sel, poivre + un peu d'aneth

A l'aide d'un économe épluchez en longueur les concombres afin de faire des lanières.

Pour faire la sauce :

Incorporez dans la crème la ciboulette, le sel, le poivre. Mélangez le tout.

Faire des petites lanières de saumon fumé.

Dans 2 bols ou assiettes mélangez les tagliatelles de concombre avec la crème et répartir des lanières de saumon puis parsemez avec de l'aneth .

Réservez au frais durant 30mn.