



## Fusilli aux épinards et saumon frais

16/01/2019 à 13h32

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 12 min

Temps de cuisson : 12 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 2 portions de saumon frais
- 400g de fusilli
- 300g d'épinards hachés
- 20cl de crème liquide légère
- 1 poignée de pignons
- 1 pincée de sel et une autre de gros sel
- 1 pincée de poivre

### Préparation :

- Portez à ébullition de l'eau dans une grande casserole avec du gros sel ;
- Plongez-y les pâtes quand l'eau devient bouillante et faites-les cuire le temps indiqué par le fabricant ;
- Pendant ce temps, coupez le saumon en fines lamelles et déposez les lamelles au fond d'un saladier. Assaisonnez;
- Dans une poêle, faites cuire les épinards hachés avec un peu d'eau salé pendant 5 à 6 minutes, ajoutez la crème, le sel et le poivre ;
- Egouttez les pâtes et versez-les dans le saladier, leur chaleur va y cuire le saumon. Ajoutez le contenu de la poêle, mélangez, ajoutez les pignons et servez aussitôt.