Orzo crémeux aux épinards, citron et saumon

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 échalot
1 petite courgette
huile d'olive
300 grammes d'orzo (pâtes grecques)
700 ml de bouillon de légumes
250 grammes d'épinards frais
150 grammes de fromage à la crème (aux herbes)
1 citron
200 grammes de saumon fumé
3 brins d'aneth
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Émincez l’échalote et coupez la courgette en dés. Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une grande poêle et faites dorer les dés de courgette. Réservez. Faites ensuite revenir l’échalote dans un peu d’huile d’olive jusqu’à ce qu’elle devienne translucide. Ajoutez l’orzo et faites revenir pendant 1 minute.**

2. **Versez le bouillon de légumes et laissez cuire l’orzo à feu doux pendant environ 10 minutes, en remuant régulièrement pour éviter qu’il n’attache.**

3. **Ajoutez les épinards et laissez-les fondre. Incorporez le fromage frais pour obtenir une sauce bien crémeuse.**

4. **Râpez le zeste de citron au-dessus de la poêle et ajoutez un peu de jus. Effilochez le saumon fumé et incorporez-le délicatement avec la courgette. Salez et poivrez.Terminez avec l’aneth frais et servez immédiatement.**