



# Spaghettis à la sauce aux citrons et au saumon



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de spaghetti  
sel  
120 grammes de beurre  
1 gousse d'ail (émincée)  
1 piment espagnol (émincé)  
2 citrons (sap)  
1 bouquet d'aneth (ciselé)  
200 grammes de saumon fumé

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée. Avant de les égoutter, réservez 2 dl d'eau de cuisson. Égouttez les spaghettis.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez l'ail et le piment rouge. Laissez cuire pendant 1 minute. Ajoutez le jus de citron et la moitié de l'eau de cuisson. Ajoutez les spaghettis et mélangez bien. La sauce n'est pas assez liquide ? Ajoutez un peu d'eau de cuisson.
- 3.** Garnissez d'aneth et de saumon fumé.