

LINGUINE AU SAUMON



Ingrédients

OIGNON JAUNE	1 un	POIVRE	¼ c. à thé
CÉLERI	1 branche	ROUX BLOND:	
CHAMPIGNONS	227 g	HUILE CANOLA	2 c. à soupe
POIVRON ROUGE	1 un	FARINE NON-BLANCHIE	2 c. à soupe
SAUMON FRAIS OU EN CONSERVE 418G	1 un	PÂTES:	
LAIT	½ tasse	LINGUINE	
EAU	1 tasse	SEL	¼ c. à thé
CONCENTRÉ DE POULET	1 c. à soupe		

Méthode

- Si vous utilisez du saumon frais, le cuire au four et le défaire en petits morceaux
- Couper les légumes en dés
- Suer les légumes
- Ajouter l'eau, le lait, la base de poulet, le poivre et porter à ébullition
- Mijoter au moins 30 minutes pour bien infuser le goût des champignons
- Épaissir avec le roux
- Mijoter 15 minutes et ajouter le saumon
- Servir sur les pâtes

