



# **PATES FRAICHES AU SAFRAN ET SAUMON FUME**

**par *Monica***

Faire infuser le safran dans du lait tiède!!

Cuire les pâtes, trois minutes, ne pas égoutter, les sortir avec l'écumoire.

Les mettre dans une casserole.

Mélanger le lait et safran, dans un petit pot de crème fraîche

Couper le saumon en lanière, et mettre le tout avec les pâtes, je rajoute du piment d'Espelette,  
simple mais bon avec ce safran qui est divin!