



Noodles aux asperges et saumon fumé

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de Noodles Liv
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 oignon blanc
- 2 cuillères à soupe de crème allégée
- Parmesan râpé
- Sel, poivre
- Une noisette de beurre

1. Nettoyer les asperges, enlever la partie la plus fibreuse (environ un tiers du bas de la tige).
2. Couper les tiges d'asperges en petits tronçons de 2 centimètres.
3. Faire revenir dans une poêle le beurre et l'oignon émincé.
4. Ajouter les morceaux d'asperge et les noodles Liv, poêler à feu vif.
5. Quand les asperges se colorent, saler, poivrer et laisser revenir à feu doux 10 minutes puis ajouter la crème fraîche et le saumon en lamelles.
6. Saupoudrer de parmesan râpé et servir bien chaud.