

# Mes pâtes aux deux saumons

Cette fois, c'est officiel. Le temps des grillades est révolu. Novembre a pris sa place, il ne s'est pas gêné, comme à son habitude. Il est arrivé par le premier train en compagnie de ses acolytes. Le stratus, le froid, la grisaille et la nuit. Cette nuit qui tombe aussi vite qu'une grêle en plein été. On ressort nos jaquettes bien chaudes. On va chercher nos habits d'hiver oubliés durant quelques mois dans notre grenier. On ajoute une couche à notre couette. Les écharpes ont retrouvé leur place dans le vestibule, accrochées fièrement à la patère, attendant d'envelopper chaleureusement nos petites gorges fragiles.

Pour nous ces dames, les bottes et bottines sont de retour. On fait le bilan de ce qu'on a déjà et de ce qui nous manque. Les bas ou les collants à prix d'or qu'il va bien falloir enfiler, d'une façon ou d'une autre, si on veut mettre en avant notre part de féminité. En se tortillant, en prenant garde à ne pas les filer au passage, en charognant parce qu'au dernier moment, on se rend compte qu'on les a mis à l'envers, ces satanés collants. Et comme c'est le ventre que l'on veut plat et pas les fesses, on recommence. Et on regrette l'été.

Le petit rituel du matin, si caractéristique de «Novembre, le retour» se répète, comme chaque année. Car nos chères têtes blondes n'ont pas encore développé la connexion des deux neurones «Froid hivernal et rhume probable». «Mets ton écharpe,



Lénart/NadineJacquet



## Pour 4-5 personnes

Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 15 minutes

- 500g de pâtes courtes (farfalle, penne...)
- un pavé de saumon d'environ 300g
- 200g de saumon fumé
- 1 boîte de fonds d'artichauts de 210g, poids égoutté
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 oignon moyen
- 1 gousse d'ail
- 1 dl de vin blanc
- 1/2 bouquet d'aneth frais
- 3 dl de demie crème
- 1 tombée de Noilly Prat ou Martini blanc ou Vermouth
- 1 càc de féculé (pommes-de-terre, maïzena)
- de l'huile à rôtir
- sel-poivre-paprika

croche ta veste». Et bientôt: «Enfile ton bonnet, ne t'assieds pas dans la neige en jeans, n'oublie pas tes gants». Dans les magasins, on note que les décorations de Noël sont déjà là. Et comme tous les ans, on se dit que c'est vraiment trop tôt. Parce qu'on n'a pas encore la tête dans le sapin, les guirlandes et le pain d'épices. Les cadeaux, on y pensera dans quelques semaines.

On allume les lumières dans nos foyers, pour se donner un peu de vitalité. Pour apporter une touche conviviale et chaleureuse. Pour faire un pied de nez au temps hostile qui nous regarde par la fenêtre en ricanant. On tire les rideaux, on baisse les stores. On fait un feu dans la cheminée. On prend un bain, avec plein de mousse, et qui sent bon la lavande, l'eucalyptus ou la vanille.

On allume quelques bougies.

Et le soir, sous la couette bien douillette, on se pelotonne. On s'enroule dans notre duvet et on fait le rouleau de printemps. On se colle contre notre conjoint pour lui voler sans états d'âme un peu de la chaleur de son corps. Et, surtout, on cuisine. De bons petits plats réconfortants. On boit un petit verre de vin, on écoute une musique joyeuse. On retrouve, derrière nos fourneaux, le rayonnement du soleil, l'énergie d'un bel été. On laisse mijoter. Et on respire toutes ces bonnes odeurs.

Si, dans la nature, la sève descend, notre moral, lui, doit être en hausse. Lorsque vous vous retrouverez à table, une assiette de ces magnifiques pâtes juste là, posée devant vous, vous vous ficherez bien de la grisaille, de la nuit et du froid. Du saumon frais et fumé, de l'aneth, des fonds d'artichauts, de l'oignon, de l'ail,

de la crème. Un délice! Et comme dit le proverbe «Pâtes en novembre, Noël en décembre». Alors, à vos casseroles!

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

## La marche à suivre

**1** Dans une casserole, faites bouillir 1 litre d'eau avec les cubes de bouillon de légumes. Réduisez le feu à frémissements et plongez le pavé de saumon durant 5 minutes. Réservez-le dans une assiette et conservez le bouillon.

**2** Hachez l'oignon et l'ail et réservez dans un bol. Enlevez la peau du pavé de saumon, puis effilochez-le grossièrement dans

une assiette. Coupez en 4 les fonds d'artichauts et mettez-les avec le saumon. Démarrez la cuisson des pâtes. Ciselez l'aneth.

**3** Dans une poêle haute, saisissez l'oignon et l'ail 1 minute sur feu moyen-fort dans un filet d'huile à rôtir. Ajoutez le pavé de saumon émietté et les artichauts, poivrez et déglez avec le vin blanc. Laissez réduire de moitié

et ajoutez la tombée de Noilly Prat. Laissez complètement réduire. Pendant ce temps, coupez 150g de saumon fumé en lanières. Gardez le reste du saumon fumé à part (environ 50g) en lanières pour la déco.

**4** Saupoudrez d'un peu de paprika. Ajoutez 2dl du bouillon réservé. Laissez mijoter 5 minutes. Mélangez la féculé à la crème et ajoutez. Laissez épaissir

2 minutes. Ajoutez les 150g de saumon fumé coupé en lanières. Laissez cuire à feu doux 2 minutes. Ajoutez l'aneth ciselé (en garder un peu pour la déco). Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel. Mélangez la sauce avec les pâtes cuites al dente. Servez en décorant avec quelques lanières de saumon fumé et quelques brins d'aneth. ■