 **Saumon en nids de tagliatelles**  
  
 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de tagliatelles**  
**- 130 g de saumon fumé Labeyrie**  
**- ½ avocat**  
**- 1 citron non traité**  
**- quelques cuillerées de jus de citron**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 2 càs de crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin**

Couper quelques rondelles fines de citron.  
Détacher quelques triangles de pulpe entre deux membranes.   
Enlever la peau.  
Tailler le saumon en petites lanières.  
Enrouler quelques lanières autour d'un petit morceau de citron.  
Peler l'avocat, le découper en petites tranches et les arroser de quelques gouttes de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.  
Faire cuire les pâtes "al dente" dans une grande quantité d'eau salée La cuisson a duré 6 minutes pour moi (vérifier le temps de cuisson sur l'emballage).  
Mélanger la crème liquide, l'huile d'olive et une cuillerée de jus de citron.  
Saler et poivrer.  
Dès la fin de la cuisson, égoutter les pâtes  et les mélanger rapidement avec la crème.  
Faire "des nids" en enroulant les pâtes autour d'une fourchette et les disposer en cercle sur les assiettes.  
Garnir les nids avec quelques petits rouleaux de saumon et quelques dés d'avocat.  
Garnir l'assiette avec quelques rondelles de citron, le saumon et l'avocat restants.  
Servir immédiatement.