 **Farfalles au saumon**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

 **- 250 g de Farfalles
- 100 g de pousses d'épinards
- 120 g de saumon fumé
- 1 orange bio
- huile d'olive
- 15 g de crème
- quelques brins de ciboulette
- sel & poivre du moulin**

Prélever une bande de peau sur l'orange sans entailler la peau blanche.
Découper en lanières et les plonger pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante. Rafraîchir sous l'eau froide, éponger et réserver.
Recueillir le jus de l'orange.
Trier, laver et égoutter les pousses d'épinards.
Couper le saumon en dés.Faire chauffer 1 petit filet d'huile d'olive et y faire "[**tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" les feuilles d'épinards à feu vif.
Ajouter le jus d'orange, saler et poivrer.
Laisser évaporer presque complètement le liquide.Ajouter la crème et laisser frémir quelques secondes.
Ajouter alors les dés de saumon dans la sauce et mélanger le tout.Mettre les Farfalles à cuire dans l'eau bouillante salée et les égoutter.
Verser la sauce immédiatement sur les pâtes et les enrober soigneusement.Saupoudrer de ciboulette ciselée et décorer des zestes d'orange.
**Servir immédiatement.**