Réalisation : très facile

Temps de préparation : 20 minutes, dont 15 minutes de cuisson

Temps de cuisson : 15 minutes.

**Pour 4 personnes**

600 g de saumon frais
1 brocoli
300 g de pâtes
4 cuil. à soupe de crème liquide
4 cuil. à soupe de parmesan râpé
Un peu d’huile d’olive

Préchauffez votre four sur 210°C.

Faites bouillir une grande casserole d’eau salée.
Pendant ce temps, coupez le saumon en cubes d’environ 2 cm et badigeonnez-les d’huile d’olive.
Coupez ensuite le brocoli en tout petits bouquets.
Jetez les pâtes dans l’eau bouillante salée.
Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez-y les bouquets de brocoli.

Egouttez pâtes et brocoli et mettez-les dans un plat à gratin.
Ajoutez 4 cuil. à soupe de crème liquide et mélangez.

Dans un poêle chaude, faites cuire les cubes de saumon sur toutes leurs faces, pendant environ 5 minutes (à faire pendant la cuisson des pâtes)

Ajoutez le saumon dans le plat à gratin et mélangez.
Saupoudrez la surface de parmesan râpé puis faites gratiner pendant 5 minutes.