# Pâtes gratinées au saumon, basilic et Raclette Le Fribourg

## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **30 min.**

## Ingrédients

- 500 g Raclette Le Fribourg
- 600 g de Spaghettini
- 300 g de saumon
- Un peu de basilic
- 100 g de beurre
- 30 g de pignons de pin
- Sel et poivre

## Étapes de la préparation

1. Faites cuire les Spaghettini al dente.

2. Mixez le basilic avec le beurre fondu et les pignons de pin jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Ajoutez la sauce aux Spaghettini.
4. Couvrez-les de raclette râpée et faites gratiner votre plat au four.
5. Cuisez le saumon uniformément dans une poêle et assaisonnez-le.
6. Sur votre plat de Spaghettini, disposez de jolis morceaux de saumon.

? **Astuce :** Vous pouvez également utiliser de l'ail des ours, de la cressonnette ou du persil pour votre pesto maison !