Pâtes rouges au saumon et au Brie de Meaux AOP, sauce au Champagne, cœurs en pâte feuilletée

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Brie de Meaux La Réserve des Crémiers
- 600 g de pâtes rouges
- 300 g de saumon frais
- 100 ml de Champagne
- 60 ml de crème
- Pâte feuilletée (découpe en cœur)
- Poivre doux
- Sel

Étapes de la préparation

1. Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce, puis faites-les cuire au four à 200°C pendant environ 10 minutes.
2. Coupez le saumon et le Brie de Meaux AOP en fines lamelles.
3. Faites cuire les pâtes rouges.
4. Faites-les dorer par la suite dans une poêle chaude, ajoutez-y le saumon et le Brie de Meaux AOP et faites cuire le tout pendant environ 3 minutes.
5. Déglacez avec le Champagne et la crème et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse.
6. Dressez le tout sur une assiette, dans une ambiance romantique pour rappeler la Saint-Valentin, comme ici sur une assiette en forme de cœur.

? **Astuce :** Pour ceux qui n'aiment pas le Champagne, utilisez du Crémant d'Alsace pour la sauce.