

### **Étape 1**

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet.

### **Étape 2**

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la crème.

### **Étape 3**

Quand la crème est bien chaude, y plonger les dés de saumon, ils doivent cuire à la chaleur de la crème.

### **Étape 4**

Quand ils sont cuits (ils doivent se détacher), ajouter le sel, le poivre et la muscade moulue.

### **Étape 5**

Egoutter les pâtes, les disposer dans un grand plat rond et napper de crème au saumon.

### **Étape 6**

Servir avec du parmesan.