



Pâtes
Spaghettis citron



35 min	20 min	15 min	0	750
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
spaghetti citron**

400 g **Spaghettis**
1 **Citron(s)**
150 g **Parmesan**
10 cl **Huile d'olive**
1 botte(s) **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Remplir une grande marmite d'eau et porter à ébullition.
- 2 Râper le zeste du citron à l'aide d'une râpe. Réserver dans un bol.
- 3 Presser le citron à l'aide d'un presse-agrumes, réserver son jus dans un bol.
- 4 Ajouter l'écorce de citron.
- 5 Râper le parmesan à l'aide d'une râpe sur une assiette, réserver avec le jus de citron.
- 6 Le parmesan en bloc est bien plus savoureux que celui déjà râpé.
- 7 Bien mélanger le tout à la fourchette.
- 8 Quand l'eau des pâtes bout, ajouter du gros sel. Faire cuire les spaghettis le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- 9 Conserver toujours une cuillère à soupe d'eau de cuisson des pâtes car elle contient de l'amidon, un liant parfait pour les sauces.

Étape 2

Cuisson de la sauce

- 1 Verser de l'huile d'olive dans une casserole, ajouter la préparation au parmesan et au citron. Mélanger au fouet sur feu doux. Conserver au chaud.
- 2 Le principe de cette sauce est de la faire cuire doucement pour réussir la liaison entre le parmesan, l'huile et les zestes de citron.
- 3 Égoutter les pâtes.

Étape 3

Dressage

- 1 Ciseler les feuilles de basilic préalablement lavées à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les pâtes dans une assiette creuse, napper avec la sauce au citron et au parmesan.
- 3 Décorer avec le basilic ciselé et servir aussitôt.