

## Pâtes sauce citron-basilic d'Elodie



(pour 2)

*250 g de pâtes non cuites  
Zeste et jus d'un citron  
1 gousse d'ail (pas mise)  
10 cl de crème liquide allégée  
60 g de parmesan  
basilic ciselé  
1 cs d'huile d'olive (pas mise)  
sel, poivre*

Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée selon le temps indiqué. Dans une poêle anti-adhésive, portez la crème, le jus et le zeste de citron à ébullition. Laissez réduire un peu, puis continuer la cuisson 4 minutes à feu doux en remuant.

Hors du feu ajoutez le parmesan râpé et les feuilles de basilic ciselées. Saler, poivrer, bien mélanger.

Après avoir égoutté les pâtes, mettez-les rapidement dans un plat et mélangez avec la sauce. Servez immédiatement.

Source : recette du blog Une `Tite débutante dans la cuisine

Lien : <http://elodide.canalblog.com/archives/2007/10/10/6472047.html>