

Pâtes au citron, ail et huile d'olive



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de pâtes fraîches
- 2 citrons non traités
- 2 gousses d'ail dégermées
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive douce et fruitée + un filet pour la finition
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 100 g de parmesan râpé

Préparation :

Râper très finement le zeste des citrons sans entamer la partie blanche de l'écorce, qui est amère. Hacher menu les gousses d'ail.

Dans une petite casserole, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive, lorsqu'il commence à dorer légèrement, déglacer avec le vinaigre, ajouter un tour de moulin à poivre, réserver.

Faire cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égoutter mais garder environ 5 cl de l'eau de cuisson.

Reverser les pâtes et les 5 cl d'eau de cuisson dans une sauteuse antiadhésive, ajouter l'ail revenu dans l'huile et déglacé au vinaigre et le zeste de citron ainsi que la moitié du parmesan râpé. Mélanger rapidement le tout de manière à réchauffer la préparation, sans s'attarder pour ne pas recuire les pâtes. Rajouter de l'huile d'olive si l'ensemble paraît un peu sec.

Répartir les pâtes dans des assiettes et saupoudrer du reste de parmesan râpé.

J'ai servi ces pâtes avec des petites seiches sautées.