

Pâtes...

citron parmesan



Pour 4 personnes :

400 g de penne

2 citrons (1 seul, ici)

40 cl de crème épaisse

60 g de parmesan râpé

Sel et poivre au goût

- Faire cuire les pâtes, dans un grand volume d'eau salée, selon les indications du paquet (environ 10 minutes).
- Prélever une louche d'eau de cuisson, après quelques minutes de cuisson et la réserver.
- Dans une poêle ou une casserole, faire fondre le beurre, jusqu'à ce qu'il mousse (mais ne pas le laisser colorer). Ajouter la crème épaisse, le zeste des citrons râpé (*je n'en ai mis que 1 et pour le goût, c'était largement suffisant*). Mélanger et ajouter le parmesan. Mélanger de nouveau. Délayer la sauce, avec un peu d'eau de cuisson des pâtes et éteindre le feu.
- Dès que les pâtes sont cuites al dente, les égoutter soigneusement et les verser dans la sauce. Mélanger sur feu doux, afin de bien imprégner les pâtes et ajouter encore un peu d'eau de cuisson, si nécessaire, en fonction de la consistance souhaitée.
- Servir aussitôt, saupoudré d'un peu de poivre et de parmesan et déguster !

BFI
Sandra