

Tagliatelles à la roquette et au beurre de citron



Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de tagliatelles (c'est beaucoup, compter 80 g à 100 g selon l'appétit)

150 g de roquette

1 citron

1 gousse d'ail hachée

1 c à s de ciboulette ciselée

1/2 piment oiseau sec émiétté

1 c à s d'huile d'olive

40 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Dans une casserole (assez grande pour contenir ensuite les tagliatelles) avec l'huile et le beurre sur feu moyen, faire revenir l'ail et le piment. Dès que l'ail commence à dorer ajouter les 2/3 de la roquette émincée et les zestes du citron. Assaisonner et verser 3 c à s d'eau avec le jus du citron. Cuire 1 mn et réserver au chaud.

Faire cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée suivant les indications du paquet, les égoutter soigneusement et les transvaser dans la casserole de sauce. Mélanger délicatement avec le reste de roquette fraîche. Parsemer de ciboulette et servir aussitôt.

Vin conseillé : un cassis rouge ou rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>