

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PÂTES AU CITRON



Pour 2 à 3 personnes :

2 c. à table d'huile d'olive

1 gousse d'ail entière

$\frac{3}{4}$ tasse de crème

Zeste de 1 citron

1 c. à thé de jus de citron (au besoin)

Sel & Poivre

Herbes au choix pour décorer (fraîches ou séchées)

Parmesan frais râpé

Faire cuire vos pâtes selon les recommandations du marchand.

Pendant ce temps, dans un poêlon, faire dorer l'ail dans l'huile à feu moyen-élevé jusqu'à coloration et la retirer. (Le but est de seulement parfumer l'huile).

Une fois l'ail retiré, réduire le feu à minimum et verser la crème de façon à la réchauffer sans toutefois la faire bouillir.

Ajouter le zeste du citron, saler, poivrer au goût et ajouter du jus de citron au besoin si vous aimez plus relevé. (à vous de juger).

Verser ensuite vos pâtes cuites dans le poêlon avec la crème et remuer environ 1 minute pour bien imprégner vos pâtes. Ajouter les herbes, le parmesan et servir.

Une recette Italienne qui est d'une simplicité au goût fin et selon la quantité de zeste dans votre recette, bien doser le jus de citron pour ne pas avoir trop d'amertume.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM