

LE CAFE DES 2 MOULINS
PRÉSENTE

PÂTES AU CITRON

1/

Portez une casserole d'eau à ébullition avec une poignée de gros sel. Lavez les citrons, râpez le zeste et pressez-les.

2/

Mélangez, dans une casserole, la crème, le zeste et le jus des citrons, le fromage râpé et le parmesan. Salez et poivrez. Faites chauffer sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que les fromages aient fondu et que la crème ait épaissi. Baissez le feu pour garder la sauce au chaud.

3/

Mettre les pâtes dans l'eau bouillante et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet. Egouttez, mélangez à la sauce et servez sans attendre.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de pâtes
3 citrons
40 cl de crème liquide
80 g de fromage râpé
30 g de parmesan
Gros sel
Sel et poivre

