



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Linguine al limone

Pour 4 personnes | Très facile

17 min | **2.75€** La portion (prix indicatif)



Une recette toute en simplicité qui risque de devenir un grand classique.

Suggestions pour pimper vos linguine : au moment de servir, ajoutez un trait d'huile d'olive aromatisée au citron, ou bien un jaune d'œuf dans les pâtes pour encore plus de gourmandise.

Les ingrédients

- 340 g de Pâte Linguine au citron
- 40 g de Beurre doux
- 4 pièce de Citron jaune bio non traité

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 12 min



Attente : 0 min

- 1 Portez à ébullition 2 L d'eau et 20 g de gros sel.
- 2 Ajoutez 340 g de linguine. Mélangez jusqu'à la reprise de l'ébullition. Faites-les cuire deux minutes de moins que le temps de cuisson al dente préconisé.
- 3 Pendant que les pâtes cuisent, nettoyez deux citrons puis zestez-les.
Astuces : vous pouvez les frotter avec du bicarbonate de soude puis les rincer à l'eau. Et si vous n'avez pas de râpe, utilisez un économe pour "éplucher" l'écorce, puis ciselez-la très finement au couteau.
Pressez le jus des 4 citrons.
- 4 Egouttez les pâtes en conservant 3 louches d'eau de cuisson. Ne les rincez pas, égouttez-les simplement pour les "sécher".

- 5 Faites fondre 40 g de beurre à feu doux. Ajoutez les zestes de citrons et remuez durant 2 minutes pour faire infuser le beurre.
- 6 Versez 130 ml de jus de citron et faites bouillir 1 minute.
- 7 Jetez les pâtes dans le beurre citronné. Remuez pour enrober les linguine. Ajoutez si besoin de l'eau de cuisson pour lier la sauce.
- 8 Poivrez. Salez si besoin. Attention, l'eau des pâtes étant salée, elle aura déjà assaisonné le plat.
- 9 Servez immédiatement.