



LINGUINES À L'AIL CITRON ET PARMESAN

Ces linguines aux accents méditerranéens allient la fraîcheur du citron, la douceur de l'ail et le fondant du parmesan pour un plat simple, rapide et riche en saveurs.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Linguines** par **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Citron

1



Linguines

150 grs



Piment d 'Espelette

1 pincée



Parmesan

20grs



Gousse d'ail

1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre

à convenance



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les Linguines al dente (environ 9-10 min, selon le paquet). Gardez une louche d'eau de cuisson avant d'égoutter.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, dans une poêle, faites doucement revenir l'ail finement émincé dans l'huile d'olive (feu doux, 1 à 2 min, sans le brûler). Ajoutez le zeste de citron, un peu de poivre, et (facultatif) une pincée de piment.

ÉTAPE 3

Ajoutez les linguines égouttées dans la poêle. Versez un petit peu d'eau de cuisson pour lier la sauce. Ajoutez le jus de citron, mélangez bien. Incorporez le parmesan hors du feu, pour une sauce crémeuse.

ÉTAPE 4

Servez chaud, avec un peu de parmesan en plus, du persil ciselé, et un tour de moulin à poivre.