

Pâtes au citron, ail, huile d'olive et parmesan



Préparation : 15 min

Cuisson : dépend des pâtes utilisées !

Pour 4 personnes :

- **pâtes fraîches** : 400g
- **citrons de Menton** : 1 gros ou 2 petits pour râper finement le zeste + 1 petit pour le décor
- **gousses d'ail nouveau** : 2
- **huile d'olive** (là encore, de l'huile de bonne qualité sinon ça gâchera tout) : 8 cs
- **parmigiano reggiano râpé** : 100g
- **vinaigre de vin blanc** non aromatisé (vinaigre de Reims) : 2 cs

1. Râpez très finement le zeste de citron sans entamer la partie blanche de l'écorce, qui est amère. Hachez menu les gousses d'ail.

2. Dans une petite casserole, faites revenir l'ail dans l'huile d'olive, lorsqu'il commence à dorer légèrement, déglacez avec le vinaigre (**ne déglacez pas au jus de citron, cela le ferait brûler et dénaturerait son goût**). Donnez quelques tours de moulin à poivre, réservez.

3. Faites cuire les pâtes *al dente* (voire un peu moins que cela) dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez tout en gardant 5 cl de l'eau de cuisson.

4. Reversez les pâtes et les 5 cl d'eau de cuisson dans une sauteuse antiadhésive, ajoutez l'ail et la déglace au vinaigre, le zeste de citron et la moitié du parmesan râpé. Mélangez rapidement le tout de manière à

réchauffer la préparation, sans trop vous attarder pour ne pas que les pâtes soient trop cuites. Si l'ensemble paraît un peu sec, rajoutez de l'huile d'olive. Répartissez les pâtes dans des assiettes et saupoudrez du reste de parmesan râpé. Décorez chaque assiette d'une fine rondelle de citron, et, si vous aimez, de lanières de zeste prélevées au zesteur.

<http://www.nataliakriskova.com/article-29023197.html>

