

# Spaghetti au citron



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 250g de spaghetti
- 1/2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 20g de beurre + une noisette de beurre
- 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes
- 1 cuillère à café d'algues en paillettes (facultatif)
- sel & poivre
- du parmesan



Faites cuire les spaghetti comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, émincez l'ail et faites le revenir dans une poêle avec une noisette de beurre. Réservez.

Dans un bol, mélangez l'ail avec le jus de citron, les paillettes d'algues, du sel et du poivre.

1 minute avant la fin de cuisson des pâtes, ajoutez 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes dans le bol.

Une fois cuites, égouttez les pâtes.

Ajoutez le beurre et le contenu du bol dans les pâtes et mélangez bien.

Et hop, à table car c'est meilleur quand c'est chaud !

Et vous pouvez ajouter du parmesan, c'est délicieux :)