

# LINGUINE AU CITRON ET VODKA

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 1 Citron
- 300g de Linguine citron et poivre (**Réf : 555**)
- 5 CàS de Vodka
- 20cl de Crème fraîche épaisse
- 30g de Beurre
- CàS de Persil
- Sel : à votre goût
- Poivre blanc : à votre goût



3 personnes



15 min



1,7 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Laver le citron et former de longues bandelettes avec la partie extérieure de l'écorce. Plonger les bandelettes dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes. Ensuite, les refroidir en les plongeant dans l'eau froide
3. Saler l'eau des pâtes
4. Plonger les pâtes dans l'eau
5. Presser le citron
6. Couper finement le persil
7. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter la vodka, le jus du citron, les écorces de citron, la crème fraîche et le persil.
8. Laisser épaissir pendant quelques minutes
9. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 8 minutes) et égouttez les
10. Verser dans la poêle avec la sauce et mélanger bien. Ajouter le poivre et servir