

## TAGLIATELLES SAUCE AU CITRON

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 branches de persil
- 2 citrons non traités
- 2 échalotes
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de beurre
- 30 cl de crème fraîche
- 240 g de tagliatelles
- Sel, poivre

### Etapes de préparation

1. Plongez les tagliatelles dans une casserole d'eau bouillante salée et faites cuire 10 minutes environ.
2. Prélevez le zeste des citrons avec un couteau économe. Pressez les fruits et récupérez le jus. Epluchez les échalotes, hachez les et faites les fondre dans une casserole avec le beurre. Ajoutez la crème fraîche et le zeste de citron. Salez et poivrez. Faites un peu épaissir à feu doux pendant 5 minutes.
3. Délayez les jaunes d'œufs avec le jus de citron et incorporez à la sauce en mélangeant. Egouttez les pâtes, versez les dans 4 petites cocottes et arrosez de sauce. Parsemez de persil ciselé et servez.

