

## SPAGHETTI AU CITRON -- Une recette facile et parfumée pour finir l'été en beauté

Bonjour à toutes et à tous et bienvenue sur Foudil, j'espère que vous allez bien. Je vous souhaite une excellente entrée et une merveilleuse évacuation des enfants. Maintenant qu'on les a dégagé, on va pouvoir préparer des spaguétis. Cette fois si aussi tronc, un grand classique du sud italien au tronc de Manifix Citronier, il n'en fallait pas plus aux italiens pour nous créer de Manifix Pastas-Allimon, comme toujours avec simplicité et sobriété pour nous régaler. C'est parti. Pour deux ou trois personnes, vous aurez besoin de deux boss citron. Si vous avez l'intention de réaliser ce plat pour trois personnes, optez plutôt pour trois citron. Évidemment on adaptera également la quantité de spaguétis, mais ça on y reviendra tout à l'heure. Autre détail majeur, dans cette recette nous allons utiliser le jus des citrons mais également le zest. Donc je vous conseille fortement de vous procurer des citrons bio. Ce détail majeur qui a les agrumes en général, non bio, on fortement contaminant, esthécite, c'est bien sur la peau qui prend plus cher. C'est donc un conseil généraliste, pour le zest, prenez des fruits bio et si c'est seulement pour le jus. Inutile de vous remuer. Maintenant que j'ai fini de vous mater vous allez pouvoir récupérer le zest. D'un seul citron, assurez vous de récupérer uniquement le zest et donne pas graté la partie blanche, qui est la plus amère. Une fois le zest finement récupéré, vous n'aurez plus qu'après ces vos citrons pour en récupérer le jus. Vous devriez élogiquement en récolter entre 10 et 15 centilitres pour deux ou trois citrons. En ce qui concerne le matos utilisé si jamais vous en êtes dépourvu, n'hésitez pas à ajouter un coup d'aide à la description, vous y trouverez qu'elle tuer référence. Si jamais vous êtes à la fu, bien sûr. Ne jeter pas vous si trop presser, car nous n'hésiterons pas à zester nos assiettes au moment du service. On va bien surutiliser des arbres aromatiques, pour ce plat de spaghetti. Je vous propose deux possibilités, du persil plat ou du basilic. On est encore en été donc on va profiter du basilic, mais sinon le persil plat reste un très bon choix. Pour le basilic, munissez-vous d'une belle branche que vous allez effeiller, gardera les feuilles pour la toute fin de préparation, et on utilisera la branche pour la cuisson. Fra exactement la même chose, avec du persil, une bonne poignée de feuilles a utilisé en fin de cuisson, et une bonne cura soup de tige pendant la cuisson. On sait simplement à détailler les tiges grossièrement au couteau, et vous avez quasiment tout ce qu'il vous faut, pour préparer vos pastilles limones. Si vous aussi lorsque vous entendez pastilles limones, vous pensez au gonnise, pousse en l'air direct, si vous plaît. Ce qui n'ont pas de calvissie, n'auront peut-être pas la rête, et vous pouvez quand même mettre un pouce en l'air. La mise en place est terminée maintenant, tout va se dérouler très vite. Vous pouvez donc d'ores et déjà lancer la cuisson de vos spaguétis, avec un faible volume d'eau, 2 ou 3 litres maximum, pour profiter d'une bonne concentration en amie d'on, n'oubliez pas d'ajouter 10 g de sel par litre d'eau, car c'est bien sur l'eau absorbée et qu'il va assaisonnez vos pattes. Plongez vos spaguétis une fois l'eau portée à ébullition, cuisons super alt d'inté, qui durera 6 à 7 minutes. Vous pouvez maintenant chauffer une poise sur feu d'eau, versésis 20 g du le de livre, soit 200 litres, et 15 g de beurre. Laissez votre beurre fondre, mais elangé-le avec l'le de livre. Tout ceci sur feu d'eau, précédant la poêle, là où l'eau gousse d'aille. Puis ajoutez le zès de citron et l'étise d'herbareomatique. Vous mélangez ces aromas à tal avec la matière grasse. Pensez ajouter de généretours de moulin à poivre. Vous remuez pendant 2 ou 3 minutes. Permettez à laille au citron d'infuser dans l'huile et le beurre, profitez du parfum, accueillez-le à naryne grande-souverte, avant de venir déverser le jus de citron. Ajoutez une petite pince de sel et mélangez vigoureusement. Ainsi vous allez démarrer l'émission entre lui et le jus de citron. L'épécissement va commencer à montrer le bout d'une et, lorsque la minuterie aura sonné, vous pourrez éponger l'espaguétis. Remuez-les un peu dans votre huile. Ensuite, vous les arrosez avec 20 à 25 centilliers d'autres cuissions. Une autre cuisson ajoutée qui va permettre aux spaguétis de terminer leur cuisson, mais surtout de profiter au max de l'assaisonnement qui va être absorbé par l'espaguétis. On profite beaucoup avec cette recette. Evidemment, vous remuez de temps en temps pour que l'absorption soit équilibrée. C'est aussi le moment où on va pouvoir ajouter les herbareomatiques, le basilique ou le persil plat. Ne permettez pas à l'autre cuisson de ses va pourré entièrement, afin que vos spaguétis restent