Pennes avec sauce crémeuse au citron

RECETTES – PÂTES – POISSONS – REPAS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 24 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boite de pennes de Catelli Smart
- 1 c. table d’huile d’olive
- 4 gousses d’ail
- Une pincée de flocons de piment
- ¼ tasse de jus de citron, fraichement pressé
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. table de beurre, non salé
- 1 c. table de zeste de citron
- 1/3 tasse de crème à cuisson 35 %
- 1 tasse de parmesan, râpé
- Ciboulette ciselée au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire les pennes selon les instructions du fabricant.
2. Chauffer l’huile à feu moyen.
3. Cuire l’ail et les flocons de piment pendant 1 à 2 minutes.
4. Ajouter le jus de citron, le bouillon de poulet et porter à ébullition.
5. Laisser mijoter pendant 6 minutes.
6. Ajouter le beurre et laisser fondre.

7. Ajouter le zeste et la crème.
8. Bien mélanger et laisser mijoter environ 5 minutes.
9. Ajouter les pâtes égouttées à la sauce et bien enrober les pâtes.
10. Ajouter ¾ tasse de parmesan aux pâtes et brasser. Chauffer en brassant régulièrement pendant 2 minutes pour faire fondre le fromage.
11. Saler et poivrer au goût.
12. Garnir avec le reste du parmesan et la ciboulette.
13. Servir avec une protéine au choix. Personnellement, j’adore les darnes de saumon grillées ou les poitrines de poulet grillées.