



Spaghettis au citron et basilic

**Pour 6 personnes.
Préparation 10 min**

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- De l'huile d'olive de super qualité !
- 1 kg de spaghettis
- Du parmesan AOP

Le primeur :

- Une quinzaine de feuilles de basilic
- 2 citrons

1. Dans un grand faitout, portez à ébullition de l'eau. Mettez les spaghettis dans l'eau sans cesser de faire bouillir l'eau. Faites cuire le temps indiqué
2. Pendant ce temps, râpez le parmesan, prélevez le jus des citrons et ciselez vos feuilles de basilic. Mettez tous ces ingrédients dans des ramequins individuels.
3. Egouttez les spaghettis et versez de l'huile pour ne pas qu'elles collent.

Mon secret chuchoté à l'oreille : si vous avez fait cuire vos spaghettis à l'avance, vous les aurez rincés-les à l'eau froide pour arrêter la cuisson et éviter qu'elles ne collent trop. Avant de les faire réchauffer, pour les rincerez de nouveau afin de les décoller.