



## Linguine au citron

Pour 2 personnes :

- 250 gr de Linguine au citron
- 2cl d'huile d'olive au citron de Sicile, un peu de beurre
- Basilic, 1 citron non traité, sel, poivre et piment
- 8 à 10 scampi

### Préparation

- Dans un caquelon verser l'huile d'olive au citron, ajouter les zestes d'1/2 citron et la chauffer. Faire un jus avec le citron et le verser dans la sauce, laisser réduire un peu et à la fin monter au beurre
- Hacher le basilic et réserver.
- Cuire les Linguine au citron en respectant le temps de cuisson inscrit sur le paquet.
- Cuire très peu et très rapidement les scampi, sel et piment.
- Égoutter les pâtes et les mélanger dans la sauce chaude, ajouter le basilic quelques zestes de citron et poivrer ou ajouter un peu de piment si vous préférez.
- Servir et disposer les scampi sur les pâtes.

**Bon appétit !**

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

