



*La cuisine peut être un jeu d'enfants. Nous avons joué à mélanger des coquillettes et du jus de citron, association qui s'est révélée aussi inattendue que savoureuse. Nous avons sous la main des coquillettes au blé semi-complet, mais sentez-vous libre de les remplacer par d'autres sortes de pâtes. Le principal est de vous régaler.*

## Coquillettes au citron

### Ingrédients

- 400 g de coquillettes
- 2 citrons non traités
- 60 g de parmesan, de conté ou de gruyère râpé
- 30 cl de crème liquide végétale (amande ou avoine par exemple)
- poivre et sel

### Recette

- Retirer le zeste des citrons et, une fois ciselé, mélanger au fromage râpé (gros trous)
- Faire chauffer la crème à feu très doux
- Ajouter le jus d'un citron, ou des deux pour un goût très citronné
- Saler, poivrer
- Ajouter le fromage parfumé, porter à petite ébullition 2 ou 3 minutes, le temps que la crème épaississe
- Faire cuire les pâtes *al dente*
- Les égoutter
- Dans un plat, mélanger les pâtes et la sauce au citron

**Bon appétit**