

Tagliatelles siciliennes aux citrons au sel



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500g de tagliatelle
1 bocal de citrons confits
au sel Chiarello
1 citron bio
1 brocoli
1 gousse d'ail
1 bocal d'olives vertes Chiarello
50 ml d'huile d'olive Chiarello

PRÉPARATION

Cuire les tagliatelles al dente dans de l'eau salée et réserver 2 dl de l'eau de cuisson.

Enlever la chair des citrons confits au sel et hacher finement l'écorce.

Prélever le zeste du citron bio et le couper en lanières. Blanchir les lanières de zeste, les égoutter et les laisser refroidir.

Parer le brocoli et le couper en petits morceaux. Hacher l'ail. Égoutter les olives.

Faire chauffer 10 ml d'huile d'olive dans une casserole. Y faire revenir l'ail pendant env. 1 minute et ajouter le brocoli. Faire revenir le brocoli pendant 3 ou 4 minutes, puis ajouter les olives et l'écorce de citron hachée finement.

Mettre les pâtes avec les 2dl d'eau de cuisson réservée dans la casserole contenant le brocoli. À feu vif, ajouter le reste d'huile d'olive en remuant jusqu'à obtenir une émulsion.

Dresser et garnir avec les lanières de zeste de citron.

Il n'est pas nécessaire de saler le plat, car les citrons confits au sel sont déjà suffisamment salés.