




# Spaghettis au citron

 **Végétarien**

 **25 min** Mise en place et préparation

 Informations nutritionnelles par portion (1/4) **628 kcal, F 28 g, Kh 74 g, E 19 g**

## Ingrédients pour 4 personnes

**1**

350 g **de spaghettis**  
**eau salée**, bouillante

Cuire les spaghettis al dente dans l'eau salée bouillante. Réserver env. 2 dl d'eau de cuisson, égoutter les spaghettis.

**2**

2 **oignons**  
1 **gousse d'ail**  
1 c.s. **d'huile d'olive**  
2 **citrons bio**  
2 dl **de demi-crème à sauce**  
0.5 c.c. **de sel**  
un peu **de poivre**  
65 g **de câpres**

Peler les oignons et les couper en quartiers. Peler l'ail et le couper en lamelles. Faire chauffer l'huile dans la casserole. Faire revenir les oignons et l'ail env. 2 minutes. Râper le zeste des deux citrons, réserver, presser tout le jus. Verser jus de citron, demi-crème à sauce et eau de cuisson réservée dans la casserole, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser bouillonner env. 5 min, saler, poivrer. Égoutter les câpres, ajouter, remettre les spaghettis, mélanger, le temps de bien faire chauffer.

**3**

1 sachet **de burrata piccola** (4 pièces, d'env. 50 g)

Dresser les spaghettis avec la burrata, parsemer avec le zeste de citron réservé.