



PRÉPARATION ET CUISSON \ 25 MINUTES

PASTA AU BROCOLI, CITRON, MASCARPONE, PARMESAN

POUR 4 PERSONNES

*les fleurettes d'une tête de brocoli frais, 400 g de pâtes fraîches,
le zeste d'1 citron, 2 cuillères à soupe de mascarpone,
4 cuillères à soupe de parmesan râpé, herbes fraîches pour garnir,
sel, poivre.*

Faites cuire les brocolis à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée.

Égouttez en réservant une petite tasse d'eau de cuisson.

Dans une poêle ou casserole, versez l'eau de cuisson avec le mascarpone, le zeste de citron et trois cuillères à soupe de parmesan. Remuez bien pour obtenir une sauce bien onctueuse

puis ajoutez les pâtes et les brocolis et mélangez le tout.

Assaisonnez de sel et poivre et saupoudrez de parmesan et d'herbes fraîches au moment de servir.