



Seafood Maison

LES PÂTES À LA POUTARGUE



Delikave
KAVIARI PARIS

IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Les pâtes à la poutargue

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

500g de pâtes · Huile d'olive · 1/2 botte de ciboulette et
pouces de fines herbes · 1 citron · **1 poutargue** · Sel, poivre

Faites cuire les pâtes de votre choix dans de l'eau salée. Une fois cuites et égoutées, ajoutez-y une cuillère à soupe d'huile d'olive, des zestes et du jus d'un demi-citron.

Versez le tout dans un plat, puis ajoutez-y des lamelles très fines de poutargue, parsemez avec de la ciboulette ciselée et finissez avec un petit tour de moulin à poivre par-dessus.

À servir avec un champagne, un mousseux ou un vin blanc.

