

Spaghettini aux artichauts et citron

Préparation: 10 min.

Cuisson: 10 min.

Vin: blanc

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 gr. de spaghettini primeluci
- 4 artichauts
- 1 échalote
- 2 citrons non traités
- persil
- huile d'olive extra vierge
- sel et poivre

- Lavez les artichauts, retirez les pointes externes et les feuilles. Coupez-les en lanières et placez-les dans le jus d'un des 2 citrons.
- Hachez l'échalote et laissez-la dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le jus de citron et les artichauts et cuire quelques minutes à feu vif. Éteignez et laissez de côté. Coupez le deuxième citron en tranches très fines, sans retirer la peau.
- Cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée afin de les avoir al dente, ajoutez les artichauts puis les tranches de citron, saupoudrer de persil et servir.