

Tagliatelle avec choux de Bruxelles au citron vert



Pas fan de chou ? À base de crème, d'ail et de citron vert, cette sauce vous convertira : elle fait merveille avec les choux de Bruxelles dans ce plat vite fait.

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Plat principal

Pour **4** personnes ⓘ

2 citrons verts
2 gousses d'ail
500 g de choux de Bruxelles
2 cs de beurre
2 dl de bouillon de légumes
200 g de crème fraîche
400 g de tagliatelle
sel
poivre rose

Préparation : 25 min

- Râper finement un peu du zeste de la moitié des citrons verts puis en exprimer le jus.
- Couper le reste des citrons verts en quartiers et les réserver.
- Hacher finement l'ail.
- Détailler les choux de Bruxelles en tranches sur une mandoline et les faire revenir dans le beurre avec l'ail.
- Mouiller avec le bouillon et faire mijoter 1-2 min.
- Incorporer la crème fraîche, le zeste et le jus du citron vert.
- Entre-temps, cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée.
- Les mélanger avec les choux de Bruxelles et dresser.
- Parsemer de poivre rose et servir avec les quartiers de citron vert.

Les p'tits trucs

- Au Si les choux de Bruxelles sont de petit calibre, ne pas les trancher à la mandoline, seulement les couper en deux.