

**Tagliatelle au citron et romarin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/tagliatelle-au-citron-et-romarin-p1220203-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**tagliatelle**](https://recettes.de/tagliatelles) **arcobaleno (arc en ciel) (1)**  
**- 3 petites** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 2 petits** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**  
**- 30 ml de vin blanc**  
**- 1 petite branche de** [**romarin**](https://recettes.de/romarin) **(ou 1 càs de romarin sec)**  
**- 250 ml de** [**crème de soja**](https://recettes.de/creme-de-soja)  
**- huile d'olive**  
**- noix de** [**muscade**](https://recettes.de/muscade)  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **(2)**Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Râper finement le zeste des citrons et les presser pour recueillir le jus.  
Faire dorer doucement les échalotes dans une cuillerée d'huile pendant quelques minutes.  
Ajouter le vin blanc, le  zeste et le jus des citrons.  
Je vous conseille de ne pas mettre tout le jus de citron tout de suite.  
Déposer la brindille de romarin et ajouter la crème de soja.  
Saler, poivrer et rajouter une bonne pincée de muscade.  
Goûter et rajouter du jus de citron si le goût n'est pas assez présent.  
Porter à ébullition puis laisser frémir à tout petit feu pendant la cuisson des pâtes.  
Faire cuire les tagliatelles "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" dans de l’eau bouillante salée   
pendant le temps indiqué sur l'emballage (11 minutes pour moi).  
Égoutter les pâtes et les couvrir de sauce.  
Bien mélanger, couvrir et attendre 2 ou 3 minutes avant de servir (ainsi elles "absorbent" la sauce).  
Répartir dans des assiettes chaudes et saupoudrer éventuellement de parmesan.