**Linguine sauce crémeuse au citron**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de** [**linguine**](https://recettes.de/linguine) **(ou autres** [**pâtes**](https://recettes.de/pates)**)**
**- 25 G de beurre ½ sel**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**
**- 125 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(ou autre** [**fromage à tartiner**](https://recettes.de/fromage-a-tartiner)**)**
**- 100 g de crème fleurette**
**- Persil ou basilic haché**
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé + un peu pour le service**
**- sel & poivre du moulin**

Râper le zeste du citron
Exprimer le jus et en recueillir 2 cuillerées à soupe.
Mettre les pâtes à cuire dans de l'eau bouillante salée suivant le temps indiqué sur le paquet, jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
Pendant ce temps préparer la sauce.
Dans une poêle faire fondre le beurre avec les ¾ de zestes de citron et mélanger.
Ajouter le fromage à tartiner et la crème liquide.
Saler et poivrer et mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Incorporer le parmesan râpé et une à deux cuillerées de jus de citron selon le goût.
Ajouter le reste du zeste râpé et bien mélanger.
Dès que les pâtes sont cuites, les égoutter et les verser dans la sauce.
Mélanger sur feu doux pour bien les enrober.
Répartir dans les assiettes chaudes,  parsemer d'herbes ciselées, de parmesan et de poivre du moulin.