

Spirelli à la Féta, Truffes Blanches et Crème de Citron au Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	450g (tricolores)
- CRÈME FRAÎCHE	120 ml
- BASILIC	1/2 càs (séché) + 10 feuilles frais
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- TRUFFE(S)	1 blanche
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la féta en dés. Poivrez-la généreusement puis répartissez la truffe coupée en lamelles. Ajoutez un peu d'huile d'olive. Filmez et réservez au frais.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un caquelon, chauffez la crème avec le jus de citron et le basilic séché. Salez et poivrez. Liez avec la maïzéna. Réservez.
- Mélangez les pâtes avec la sauce crème citron au basilic.
- Servez dans des assiettes creuses, ajoutez les dés de féta avec les lamelles de truffe et ajoutez un peu de basilic frais ciselé.
- Servez sans attendre.

