

## **Pâtes au caviar ou à l'Arënkha et vodka**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de pâtes longues ( tagliatelles, linguines ou bucatinis )

80 g de caviar ( ou d'Arënkha )

2 citrons

6 c à s de vodka

6 c à s de crème liquide

Sel et poivre du moulin

Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Râper le zeste d'1 citron au-dessus d'une sauteuse. Ajouter 6 c à s de jus de citron, la vodka et la crème. Porter à ébullition, saler et poivrer.

Égoutter les pâtes, les verser dans la sauteuse et mélanger 1 mn. Répartir les pâtes dans les assiettes et décorer de caviar ou d'Arënkha. Servir sans attendre.

Vous pouvez aussi remplacer le caviar par des oeufs de saumon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>