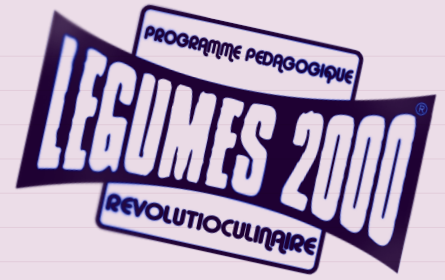


# NŒUDS PAP' AU CITRON

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes Cuisson : 20 minutes

- de 5€



## Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 grande poêle
- 1 économe ou une râpe

## Ingrédients :

- 5 poignées de farfalles
- 1 courgette
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 c. à soupe de jus de citron

Ce soir vous avez décidé de charmer Josie votre moitié ! Et quoi de mieux qu'une tenue élégante pour séduire l'être tant désiré ? Pour l'occasion, les nœuds pap' au citron vont développer le charmeur qui sommeille en vous !

1. Tandis que vous versez les pâtes dans l'eau bouillante salée, vérifiez que vos souliers à pompons sont bien vernis.
2. Râpez grossièrement les courgettes avec l'économe ou la râpe.
3. Mettez un peu d'huile d'olive dans la poêle et dans vos cheveux pour leur donner un aspect brillant et soyeux.
4. Attendrissez vos courgettes en les faisant sauter dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Regardez comme elles prennent du plaisir à sauter !
5. Ajoutez les pâtes, le reste d'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.
6. Faites chauffer le tout en remuant délicatement pour pouvoir subjuguier votre moitié avec ce plat élégant et raffiné !
7. Josie, votre concubine rentre. Vite, mirez-vous dans la glace pour voir si un bout de pelure de courgette n'est pas venu se loger dans votre belle dentition.