

# Pâtes à la mozzarella Mini et crème fraise-citron



## 4 portions

**Temps de préparation:** env. 25-30 minutes  
(selon les pâtes)

**500 g de pâtes (p. ex. pâtes papillons)**

**2 citrons bio**

**2 cs de beurre**

**1-2 oignons, finement émincés**

**4 dl de demi-crème**

**2 jaunes d'œuf**

**1 pincée de sel**

**500 g de fraises,  
coupées en quatre**

**2 paquets d'Emmi  
Mozzarella Mini (2 x 145 g),  
coupées en deux**

**Basilic,  
coupé en fines lanières**



## Facile à faire:

1. Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée.
2. Râper le zeste des citrons et en presser le jus.
3. Faire revenir les oignons dans le beurre, déglacer avec la demi-crème et porter à ébullition.
4. Retirer du feu et incorporer les zestes et le jus de citron.
5. Prélever un peu de la crème au citron chaude, mélanger au jaune d'œuf et ajouter à la crème au citron.
6. Remettre la crème au citron sur le feu et remuer à feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse – *ne pas faire bouillir*. Saler.
7. Incorporer les pâtes, les fraises, le basilic et les boules de mozzarella à la crème au citron et dresser.

**Conseil:** selon la saison, il est également possible d'utiliser d'autres fruits rouges.