

# Spaghettis citron cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis/2 citrons/persil sel/poivre/2 cuillères à soupe de crème fraîche allégée/

## Préparation

### Cuisson rapide ou sous pression

Cassez les spaghettis en 2 . Déposez les spaghettis dans la cuve . Recouvrez d'eau .

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2)

Dans un bol ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Ajoutez le jus des citrons que vous avez pressé et mélangez. Ajoutez le persil que vous avez lavé et ciselé .

Quand les spaghettis sont cuites mélangez avec la sauce citron crème fraîche. Servez chaud