



Les plats principaux

## **Pâtes crémeuses au citron**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

150 grammes de mozzarella de bufflonne (coupée en morceaux)  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (ciselées)  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
500 grammes de pâtes (au choix)  
50 grammes de parmesan (râpé)  
150 grammes de mascarpone  
1 cuillère à soupe de miel  
250 grammes de ricotta  
1 citron (le zeste râpé)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée, pendant 3 minutes de moins qu'indiqué sur l'emballage. Mélangez les autres ingrédients en réservant 50 g de mozzarella.

Incorporez la préparation à base de fromage aux pâtes égouttées. Salez et poivrez généreusement. Versez le tout dans un plat à gratin que vous parsèmerez du reste de mozzarella.

Glissez les pâtes dans un four préchauffé à 200 ° pendant 20 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

