

# La recette. Tagliatelles au plantain

Ingrédients :

- 150 tagliatelles
- 30 feuilles de plantain
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Du jus de citron
- Du sel poivre

Laver les feuilles de plantain. Les faire bouillir, les couper. Hacher l'ail et faire revenir avec de l'huile et les feuilles de plantain. Couvrez et laisser cuire 10 min.

Cuire en parallèle les tagliatelles

Mélanger la préparation au tagliatelles saler, poivrer et ajouter le jus de citron et suivant les goût du beurre.