

Agretti huile et citron

(Pour 3 à 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 5 min.)

- 1 botte d'agretti (250 g)
- Citron
- Huile d'olive fruité intense
- Gros sel de mer

1. Faites bouillir de l'eau dans une marmite, salez-la légèrement.

2. Retirez la racine des agretti – la partie brune – et les tiges trop dures. Rincez les agretti et égouttez-les. Plongez-les dans de l'eau bouillante et, dès la reprise de l'ébullition, comptez 2 min avant de les égoutter.

3. Mettez les agretti dans un saladier, arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron (beaucoup de jus de citron, c'est l'acidité du citron qui fait tout, dans cette recette). Mélangez bien et servez tiède ou à température ambiante.

– Vous pouvez ajouter un rien d'ail haché finement, en même temps que l'huile et le jus de citron.