

## NOUILLES AUX HERBES

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

400-500 g de nouilles

sauce:

2 poignées d'herbes mélangées

(persil, citronnelle et fleurs de lavande, par ex.), finement hachées

2-3 gousses d'ail, pressées

50 g de beurre

env. 1 dl de bouillon de légumes

1 cc de poivre rose

sel

poivre rose et herbes pour décorer



### PREPARATION

**1** Cuire les nouilles à l'eau salée frémissante.

**2** Faire revenir les herbes et l'ail dans le beurre. Mouiller avec le bouillon, assaisonner.

**3** Egoutter soigneusement les nouilles, les mélanger avec la sauce aux herbes. Dresser dans des assiettes préchauffées, décorer.

Remplacer les herbes fraîches par 3 cc d'herbes séchées diverses.

La citronnelle, ou verveine odorante, a un léger parfum de citron. On la trouve chez les horticulteurs, au marché et dans les grandes surfaces.

Remplacer la verveine par un peu de zeste de citron.