**http://autrecuisine.canalblog.com**

**Cette recette vient de loin, d'Australie, transmise par une amie de passage à Paris. C'est raffiné et gouteux, une entrée pleine de saveurs que l'on regarde avec ravissement séduit par les élégantes petites perles oranges et noires.**

***Spaghettinis au citron et aux œufs de saumon***

**Ingrédients : Spaghettinis (spaghettis fins) - Huile d'olive - 1 citron non traité - 1 bouquet de ciboulette - Oeufs de saumon ou de truite  - Oeufs de lump - sel, poivre du moulin - Graines de sésame grillées (facultatif, dans les boutiques bio).**

**Lavez et râpez le zeste de citron et pressez-le. Lavez et émincez la ciboulette. Cuire les pâtes al dente, les égoutter et les déposer immédiatement dans un saladier, arrosez les du jus de citron et d'huile d'olive, ajoutez le zeste râpé et la ciboulette, sel et poivre du moulin. Mélangez.**

**En vous aidant d'une fourchette  et d'une cuillère, tournez des petits monticules de pâtes sur chaque assiette, parsemez les oeufs de saumon, puis les oeufs de lump. Entourez d'un filet d'huile d'olive et de graines de sésame grillées, de préférence moulues grossièrement. Servez aussitôt.**

***On trouve dans les boutiques bio des graines de sésame moulues avec du gros sel de mer. Cette présentation se nomme "gomasio". Personnellement, je me sers d'un ancien moulin à café électrique tout spécialement recyclé pour moudre les graines (elles seront plus digestes et leur parfum plus développé). Moudre une petite quantité à la fois, elles ne se conservent que quelques jours au réfrigérateur. Les graines de sésame grillées se conservent plus longtemps.***