



LINGUINE aux olives noires

4 à 6 portions

500 g	linguine PASTENE	16 oz
5	œufs	5
125 ml	crème à 35%	½ tasse
250 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	1 tasse
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
50 ml	pâte d'olives noires à tartiner PASTENE	¼ tasse
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
2	gousses d'ail, hachées	2
1	boîte (398 ml/14 oz) d'olives noires tranchées PASTENE, égouttées	1
	sel et poivre	

- Faire cuire les linguine dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, dans un bol, battre les œufs, la crème, le fromage parmesan et le persil. Incorporer la pâte d'olives et bien mélanger. Réserver.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire fondre l'ail pendant 3 minutes. Ajouter les pâtes, la préparation aux œufs et au fromage ainsi que les olives. Baisser le feu à moyen-doux. Mélanger de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les œufs épaississent et enrobent bien les linguine. Saler et poivrer au goût et servir aussitôt.