

One pot pasta à la tomate et aux olives, aux linguine de blé dur



4

Ingrédients

- 400 g de linguine de blé dur
- 4 tomates
- 1 botte de persil
- 50 g de crème épaisse
- Une vingtaine d'olives noires à la grecque dénoyautées
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- Sel, poivre



1. Faites bouillir 70 cl d'eau.
2. Pelez et hachez l'échalote. Faites-la revenir dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
3. Ajoutez l'eau, les linguines, les tomates et faites cuire 10 minutes à feu moyen en mélangeant de temps en temps.
4. Pendant ce temps, lavez, séchez et ciselez le persil. Hachez les olives.
5. En fin de cuisson, ajoutez les olives, les trois quarts du persil et la crème, mélangez délicatement.
6. Servez sans attendre dans des assiettes creuses. Saupoudrez de parmesan fraîchement râpé et du reste de persil ciselé.