

Les PATES A L'AIL du grand-père de Vincent

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g de spaghetti n°5
- 3 gousses d'ail (nouveau de préférence)
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- Huile d'olive
- Poivre



Recette

La garniture se prépare pendant la cuisson des pâtes.

Éplucher et dégermer les gousses d'ail.

Les couper en lamelles de 2mm et les faire dorer à la poêle dans l'huile d'olive. (Attention ! L'ail trop cuit a un goût désagréable...)

Baisser le feu au minimum et ajouter les anchois qui vont fondre doucement dans l'huile.

Ajouter les olives noires coupées en deux puis mélanger.

N'égoutter pas complètement les spaghetti et les verser dans la poêle.

Bien mélanger, poivrer, chauffer doucement 2mn.

Ajouter le parmesan.

C'est prêt à déguster !