

PÂTES SAUTÉES AUX SAUCISSES ITALIENNES

PRÉPARATION: 10 minutes CUISSON: 10 minutes PORTIONS: 4

- * 1 gousse d'ail dégermée
- * 125 ml (½ tasse) olives noires ou vertes dénoyautées
- * 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive
- * Sel et poivre au goût
- * 15 ml (1 c. à soupe) huile d'olive
- * 4 saucisses italiennes douces Olymel
- * 1 à 1,5 litre (4 à 6 tasses) pâtes longues cuites au choix
- * 2 tomates, pelées et coupées en dés
- * 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) basilic frais haché

PRÉPARATION

À l'aide d'un robot culinaire, hacher l'ail et les olives. Ajouter l'huile graduellement pour obtenir une consistance homogène en tapenade. Assaisonner au goût. * Blanchir les saucisses 7 à 10 minutes dans l'eau bouillante. * Dans une poêle, chauffer l'huile et dorer uniformément les saucisses pendant 10 minutes. * Faire revenir les pâtes dans l'huile restante et ajouter la tapenade pour bien enrober les pâtes. * Incorporer les tomates et cuire 2 minutes. * Garnir les pâtes avec les saucisses coupées en tranches.
