

Bucatini Crème - Poivres Verts - Olives et son Jaune d'Oeuf

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Bucatini (Pâtes)	250g
- Poivres Verts	qq.
- Gousses d'Ail	1
- Crème Fraîche	150 ml
- Moutarde	½ c à café
- Olives Noires	10-15 de Nyons
- Parmesan Râpé	
- Jaunes d'Oeufs	2
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dénoyautez les olives et détaillez-les en éclats.
- Ecrasez les poivres verts au pilon.
- Pelez, écrasez et émincez très finement la gousse d'ail.
- Dans un grand wok, faites chauffer un peu d'huile puis ajoutez les poivres verts et l'ail.
- Intégrez ensuite la crème fraîche puis la moutarde et laissez épaissir quelques instants.
- Incorporez alors les pâtes égouttées et saupoudrez de parmesan râpé.
- Remuez quelques instants pour que les pâtes se réchauffent.
- Salez et poivrez.
- Servez dans des assiettes creuses avec la sauce puis répartissez quelques éclats d'olives et déposez un jaune d'œuf au centre de l'assiette.

