

Pour 500g de tagliatelle
2 bouquets de basilic frais

Pâtes au basilic

Faire cuire les pâtes à l'eau salée.
Préparer le basilic ^{et quelques branches de persil}. Les effeuiller,
les laver, les égoutter - les hacher à la

Préparer l'ail : 2 gousses moyennes
machées ^{avec le persil} au dernier ^{moment}
écrasées au pilon avec quelques grains
de gros sel. (auparavant couper chaque
gousse en 3 ou 4 morceaux)

Au moment de préparer, dans
une grande sauteuse ou une
grande poêle, mettre de l'huile
d'olive (à peu près 3 cuillères à
soupe) Dans l'huile chaude,
mettre l'ail écrasé, pendant
quelques secondes (surtout ne pas
le brûler) y verser 3 grosses cuillères
de crème épaisse, saler, poivrer
généreusement, remuer sur le feu
quelques instants, y jeter le basilic
et le persil hachés et remuer sur

feu doux, quelques secondes, et
y verser les nouilles égouttées.
Remuer les pâtes sur la préparation
précédente sur un feu très doux
pendant quelques secondes, de
façon à bien mélanger l'ensemble.
Servir aussitôt.