

Pâtes à la saucisse du William J. Walter de St-Bruno

PORTIONS
4

PRÉPARATION
10 min.

CUISSON
20 min.

INGREDIENTS

- // 1 lb de saucisses italienne ou autre
- // 1 casseau de tomates cerises
- // 3 tasses de chou frisé (Kale) tombé à l'ail
- // 1/2 tasse d'olives kalamata hachées
- // 2 gousses d'ail émincées ou pressées
- // 4 nids de linguine frais nature (ou autres saveurs variées)
- // 4 c. à soupe d'huile d'olive
- // Sel et poivre du moulin
- // Fromage parmesan en copeaux ou râpé



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PRÉPARATION

- 1 Faire mijoter les saucisses 10 minutes et les couper en rondelles.
- 2 Pendant ce temps, dorer l'ail dans 2 c. à soupe d'huile d'olive à feu moyen-élevé, sans qu'il ne brûle. Ajouter le kale haché (sans les tiges) et poursuivre la cuisson environ 5 minutes. Assaisonner et réserver.
- 3 Cuire les pâtes 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter sans rincer.
- 4 Chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans un poêlon et y faire revenir les rondelles de saucisses et les tomates cerises durant 5 minutes à feu élevé.
- 5 Ajouter les olives kalamata hachées et cuire encore une minute. Ajouter le kale tombé à l'ail.
- 6 Incorporer les pâtes cuites au mélange. Saler et poivrer.

MONTAGE

- 1 Dresser les assiettes avec le mélange de pâtes
- 2 Ajouter un filet d'huile d'olive et décorer de copeaux de parmesan