

Linguines aux sardines



15 min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive et au citron
- 250 g de linguines
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de câpres
- Basilic ou persil
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire 250 g de linguines dans une grande casserole d'eau salée, selon le temps indiqué sur le paquet.
- Égouttez les sardines en conservant l'huile parfumée.
- Dans une poêle, faites revenir une gousse d'ail émincée dans 2 cuillères à soupe de l'huile des sardines.
- Ajoutez une cuillère à soupe de câpres, puis incorporez les sardines émiettées grossièrement.
- Égouttez les pâtes et mélangez-les dans la poêle avec les sardines, un filet de jus de citron et du poivre.
- Servez immédiatement, parsemé de persil frais ou de basilic ciselé.
-