

Linguine à la crème de parmesan et à l'ail à l'italienne

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de linguine
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- 350 g de crème fraîche épaisse d'Issigny
- 50 g de parmesan râpé
- 20 g de parmesan en copeaux
- 1/2 bouquet de cerfeuil (réservez quelques feuilles pour la déco)
- Du poivre

La **recette**

Etape 1

Faire bouillir un grand volume d'eau avec les cubes de bouillon.

Etape 2

Faire cuire les linguines le temps indiqué par la marque pour qu'elles soient Aldente. Lorsqu'elles sont cuites les égoutter et ajouter l'huile d'olive.

Etape 3

Pendant la cuisson des linguines, faire revenir dans poêle les gousses d'ail hachées avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Etape 4

ajouter ensuite le parmesan râpé et la crème.

Etape 5

Mélanger pour que la crème soit homogène et poivrer.

Etape 6

Servir la crème avec les linguines et parsemer de feuilles de cerfeuil et de copeaux de parmesan. Déguster sans attendre.