

Tagliatelles aux anchois

Pour 6 personnes: 1 paquet de tagliatelles blanches et 1 de vertes; 12 anchois allongés à l'huile d'olive; 3 jaunes d'œufs; 3 cuillerées à soupe de câpres; poivre du moulin.

Faites bouillir une grande marmite d'eau salée. Jetez-y les tagliatelles blanches et vertes, séparez-les dans l'eau à l'aide d'une grande fourchette pour qu'elles ne s'agglutinent pas. Egouttez-les après six minutes de cuisson.

Pendant que les tagliatelles cuisent, hachez finement la moitié des anchois ou passez-les au mixer. Mettez les jaunes d'œufs au fond d'un plat de service, ajoutez les anchois hachés ou la purée d'anchois. Mélangez bien, puis incorporez les câpres soigneusement égouttées. Poivrez un peu, ne salez pas à cause des anchois. Mélangez à nouveau.

Versez les pâtes dans un gros bol et mêlez-les délicatement à la sauce. Décorez avec le reste des anchois entiers et servez bien chaud.