

Tagliatelles aux asperges vertes et au parmesan

Ingrédients :

500g de tagliatelles

1 échalote finement ciselée

20cl de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

25cl de crème liquide

1 botte d'asperges vertes

quelques copeaux de parmesan

Coupez la base filandreuse des asperges et passez les sous l'eau pour les laver.

Faites cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 10min. Égouttez les et coupez les en 4 tronçons de la même taille. Réservez.

Dans une casserole, faites suer l'échalote avec le vin blanc et le cube de bouillon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Ajoutez alors la crème liquide, poivrez et amenez à ébullition. Dès que ça bout, éteignez le feu. Ajoutez les tronçons d'asperge en réservant les pointes.

Faites cuire vos pâtes comme préconisé sur le paquet. Égouttez les. Versez la sauce et mélangez.

Servez les pâtes, décorez avec les pointes réservées et quelques copeaux de parmesan.

Cette recette est issue de ce site que j'adore : <http://www.papillesetpupilles.fr/2013/04/pates-au-saumon-et-aux-asperges-vertes.html/>