



Pâtes crémeuses aux asperges



Ingrédients

1 botte d'asperges vertes
400 à 500 g de linguine ou de
spaghettis
250 ml de crème (allégée)
100 g de parmesan râpé
jambon italien type parme
sel et poivre
1 cube de bouillon de poule
beurre

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



30 minutes

Préparation

1. Faire bouillir l'eau pour les pâtes, les plonger et les cuire très *al dente*.
2. Retirer les bases ligneuses des asperges vertes, couper les pointes et les garder de côté. Réaliser des tagliatelles à l'aide d'un économe.
3. Dans une sauteuse, faire fondre un peu de beurre et faire revenir les tagliatelles et les pointes d'asperge.
4. Au bout de quelques minutes, ajouter la crème et le cube de bouillon.
5. Poursuivre en ajoutant le parmesan et mélanger délicatement.
6. Une fois les asperges cuites mais encore légèrement croquantes, ajouter les pâtes, mélanger et poursuivre la cuisson durant 2min.
7. Servir avec un peu de jambon et déguster !