



PASTA PRIMAVERA AUX ASPERGES & PETITS POIS FRAIS



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Tagliatelles fraîches	400 g	800 g
Asperges vertes	½ botte	1 botte
Petits pois frais	75 g	150 g
Oignon(s) nouveau(x)	1 oignon	2 oignons
Ail	1 gousse	2 gousses
Citron	½ citron	1 citron
Basilic	¼ botte	½ botte
Ciboulette	¼ botte	½ botte
Persil	¼ botte	½ botte
Parmesan râpé	60 g	120 g

Dans votre placard :

Huile d'olive

Sel

Poivre



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

1. Les pasta

- Faites bouillir une grande casserole d'eau, écossez les petits pois. Plongez les asperges et les petits pois 2 minutes. Egouttez.
- Pelez, dégermez et émincez l'ail. Coupez le(s) oignon(s) nouveau(x) en fines lamelles. Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir les oignons avec l'ail. Ajoutez les asperges coupées en tronçons, les petits pois, le zeste du citron ainsi que le jus du citron. Salez et poivrez.
- En attendant, faites cuire les tagliatelles 2 à 3 minutes dans une grande quantité d'eau. Egouttez en conservant une louche d'eau de cuisson, que vous rajouterez dans les légumes. Ajoutez les tagliatelles dans les légumes avec la louche d'eau de cuisson conservée, ainsi que le parmesan râpé, les herbes ciselées (basilic, ciboulette et persil), du sel et du poivre.
- Servez et dégustez sans attendre en ajoutant une bonne dose d'huile d'olive (minimum 1 à 2 cuillères à soupe par assiette).

2. Le mot du Chef

- Dans cette recette, il est primordial d'ajouter de l'huile d'olive au moment du service.
- La sauce fonctionne très bien avec des tagliatelles fraîches mais également avec n'importe quel autre type de pâtes fraîches, y compris des pâtes fourrées au fromage ou au jambon cru italien.

