


Tagliatelles aux asperges

30 min 

2 

4 

8 min + 16 min 



Ingrédients

250 g de Tagliatelles aux œufs Schär, 400 g d'asperges fraîches ou surgelées, 2 échalotes, 100 ml de crème fraîche liquide, 30 g de beurre, 30 ml de vin blanc, 1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe de fromage Parmesan râpé

Préparation

Coupez la partie dure des asperges et grattez légèrement la partie restante avec un petit couteau ou un économe. Dans une casserole, portez à ébullition environ 1 litre d'eau avec 1 cuillère de sel. Ajoutez les asperges et faites cuire pendant environ 10 minutes. Ensuite, égouttez et mettez-les dans une assiette. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes hachées et versez le vin blanc. Découpez les asperges en rondelles en laissant les pointes intactes, puis mettez-les dans la poêle et faites cuire pendant environ 5 minutes. Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles dans beaucoup d'eau salée. Egouttez-les et versez-les dans la poêle avec les asperges. Versez la crème fraîche, salez, poivrez, et mélangez à feu moyen pendant 1 minute. Mettez les tagliatelles sur un plat de présentation, parsemez de fromage râpé et servez bien chaud.

