



# TAGLIATELLES AUX ASPERGES VERTES ET LARDONS FUMÉS

## INGRÉDIENTS

- 1 PAQUET DE TAGLIATELLES FRAÎCHES\*
- 6 TRANCHES DE VENTRÈCHE FUMÉE\* (ÉPAISSEUR LARDON)
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE\*
- PARMESAN\*
- 1 BOTTE D'ASPERGES VERTES
- 1 OIGNON

## PRÉPARATION

- FAITES BOUILLIR DE L'EAU SALÉE.
- COUPEZ LE BOUT DES ASPERGES VERTES PUIS PELEZ-LES.
- PLONGEZ LES ASPERGES VERTES DANS L'EAU BOUILLANTE PENDANT 20 MINUTES.
- COUPEZ FINEMENT L'OIGNON ET LA VENTRÈCHE FUMÉE POUR FAIRE DES LARDONS.
- DANS UNE POÊLE, FAITES CHAUFFER DE L'HUILE D'OLIVE.
- AJOUTEZ L'OIGNON ET FAITES LE REVENIR QUELQUES MINUTES PUIS AJOUTEZ LES LARDONS..
- SORTEZ LES ASPERGES VERTES PUIS, COUPEZ LES EN MORCEAUX.
- AJOUTEZ À L'OIGNON ET AUX LARDONS LES MORCEAUX D'ASPERGES.
- FAITES LES REVENIR QUELQUES MINUTES.
- AJOUTEZ LES TÊTES DES ASPERGES VERTES ET LA CRÈME FRAÎCHE.
- MÉLANGEZ LE TOUT.
- FAITES CUIRE LES TAGLIATELLES 1 MINUTE 30.
- ÉGOUTTEZ-LES PUIS AJOUTEZ À LA PRÉPARATION.
- MÉLANGEZ AFIN QUE LES PÂTES ABSORBENT LA SAUCE.