

Ingrédients

454g (1lb) de petites asperges
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
175 ml (3/4 de tasse) de crème 35%
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
Le zeste râpé finement d'un citron
454g (1lb) de fettucines ou autres pâtes
125 à 175ml (1/2 à 3/4 de tasse) de parmesan fraîchement râpé (et un peu plus pour saupoudrer)
Sel et poivre du moulin

Soyez généreux avec le poivre et le parmesan, cela fera toute la différence !

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Nombre de portion: 4

Préparation

- 1-Casser l'extrémité des tiges d'asperges. Couper les asperges en morceaux de 2 cm (1po).
 - Faire cuire les asperges dans une grande casserole d'eau bouillante salée de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes.
 - Retirer les asperges et les refroidir sous l'eau froide puis les déposer sur un linge de cuisine ou sur un papier essuie-tout. Réserver l'eau de cuisson pour les pâtes.
- 2-Porter à ébullition et faire cuire les fettucine, jusqu'à ce qu'ils soient cuits al dente.
- 3-Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit moussant mais sans coloration, le beurre ne doit pas brunir.
- 4-Baisser à feu doux, ajouter les asperges, la crème, le bouillon et le zeste de citron.
- 5-Assaisonner (poivrer généreusement) et mijoter tout doucement en mélangeant pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit légèrement crémeuse.
- 6-Égoutter les pâtes et réserver environ 125ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson.
 - Mélanger les pâtes, la sauce et le parmesan.
- 7-Cuire au four à 450°C ou 232°C sur la grille du bas environ 15 minutes.
- 8- Servir aussitôt dans une assiette de service préalablement chauffée.
- 9- Saupoudrer de parmesan et si désiré parsemer de zeste de citron râpé.



Fettucinie aux asperges,
sauce à la crème

VALMONT

Depuis 1958