Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 10min



FETTUCINE AUX ASPERGES, PANCETTA ET CRÈME DE BRAIZIN

Une recette gourmande et de saison: une crème de braizin pour la gourmandise et les asperges pour la couleur.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Pâtes** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Fettucine
125grs



Creme liquide
1



Braizin
70g



Asperges
4 par personne



Pancetta
3 tranches /pers

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Huile d'olive
15g



Sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet)

ÉTAPE 2

Nettoyez les asperges, coupez le bout dur si besoin. Faites des lamelles et gardez les pointes.

ÉTAPE 3

Faites revenir les lamelles et les pointes dans une poêle avec du beurre, assaisonnez et réservez.

ÉTAPE 4

Dans une casserole faites fondre le fromage (sans la croute) avec la crème à feu doux, assaisonnez.

ÉTAPE 5

Mélangez les pâtes à la crème et aux lamelles d'asperges, mélangez bien.

ÉTAPE 6

Disposez dans des assiettes creuses, avec les pointes d'asperges sur le dessus, la pancetta et un filet d'huile d'olive. Dégustez.