

🔪 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



**Crème 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

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 2 casseroles,

### 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 croûte) 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.