Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 minutes Temps de cuisson : 15 minutes



LINGUINES AUX ASPERGES ET TOMATES CERISES.

Savourez des pâtes printanières délicatement enrobées d'une sauce à l'ail, agrémentées d'asperges croquantes et de tomates cerises juteuses, le tout rehaussé d'un zeste de citron pour une touche de fraîcheur. Bon appétit !

- **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.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Linguines par Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Asperges vertes
50 grs



Linguines
150 grs



Tomates cerise
80grs



Parmesan
20grs



Citron
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre
à convenance



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez et Coupez les asperges en morceaux et lavez les tomates cerises.

ÉTAPE 2

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites blanchir les morceaux d'asperges pendant environ 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore croquants. Égouttez-les et plongez-les dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Réservez.

ÉTAPE 3

Dans une grande casserole portée de l'eau salée à ébullition. Plongez y les linguines et faites cuire le temps indiqué sur le paquet. Réservez avec une louche d'eau de cuisson.

ÉTAPE 4

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail émincé et fais-le revenir pendant environ 30 secondes

ÉTAPE 5

Ajoutez les tomates cerises dans la poêle et fais-les cuire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir. Incorporez les asperges et prolongez la cuisson 2mn

ÉTAPE 6

Ajoutez les pâtes et un peu de l'eau de cuisson réservée.

ÉTAPE 7

Incorporez le parmesan, le jus et le zeste de citron, puis assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez parsemer le plat de feuilles de basilic frais.