

Pappardelles à la Crème, au Poivre Vert et Asperges Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAPPARDELLE(S)	500g
- ASPERGE(S)	800g vertes
- ÉCHALOTE(S)	1
- JAMBON SERRANO	7-8 tranches
- POIVRES VERTS	2 c à café
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	25 cl
- FROMAGE "RICOTTA"	125g
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les pieds des asperges et coupez la partie dure.
- Séparez les pieds des têtes puis faites cuire à la vapeur (Monsieur Cuisine) : 15 minutes pour les pieds et 10 minutes pour les têtes.
- Coupez les pieds en petits dés.
- Emincez l'échalote.
- Coupez le jambon en petits morceaux.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites griller le jambon dans une poêle beurrée. Réservez.
- Dans un grand faitout, faites revenir l'échalote avec les dés d'asperges. Ajoutez les poivres verts. Saupoudrez de fond de veau puis ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Intégrez la ricotta à la sauce puis ajoutez les pâtes.
- Entre temps, faites revenir dans du beurre chaud les pointes d'asperge.
- Dressez vos assiettes creuses en déposant les pâtes au poivre vert avec un peu de jambon grillé et les pointes d'asperge.
- Saupoudrez de parmesan et servez sans attendre.

