

Tagliatelles aux Asperges et aux Herbes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- ASPERGE(S)	500g (vertes)
- BEURRE DE CUISSON	40g
- PERSIL	1 c à soupe
- BASILIC	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	300ml
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et pelez les asperges. Ne gardez que la partie tendre de celles-ci.
- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. Plongez-y les asperges également pendant 4 minutes.
- Egouttez les asperges et les pâtes. Gardez les pâtes au chaud.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les asperges et laissez revenir 2 minutes.
- Ajoutez ensuite le persil, le basilic, la crème fraîche, sel et poivre. Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.
- Versez finalement le parmesan dans la sauce, homogénéisez et laissez épaissir 2 minutes.
- Servez les pâtes nappées de la sauce aux asperges et aux herbes.

