

Spirellis au Fromage de Chèvre, Asperges et Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| - SPIRELLI (PÂTES) | 500 g |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 125 g Pico du Périgord |
| - ASPERGE(S) | 500 g vertes |
| - POIREAUX ENTIERS | 3 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les pieds des asperges. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez finement les poireaux. Faites-les revenir dans du beurre. Salez et poivrez.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Pendant ce temps, écrasez le fromage à la fourchette, incorporez 3 c à soupe d'huile d'olive puis salez et poivrez.
- Ajoutez ce mélange au pâte et mélangez pour homogénéiser puis joignez les poireaux et les asperges (gardez-en quelques pointes pour la garniture).
- Servez dans des assiettes creuses et garnissez avec les pointes restantes ainsi que des copeaux de parmesan. Salez et poivrez légèrement.

