

## *Linguines aux Asperges Façon Carbonnara*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	250g
- ASPERGE(S)	350g blanches
- LARDONS	80g fumés
- PESTO VERT	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	250 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- PARMESAN RAPE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- BASILIC	pour décorer



### Recette:

- Cassez d'abord les asperges à la hauteur où elles se cassent (conservez les pieds pour un petit velouté d'asperge par exemple).
- Epluchez-les puis coupez-les au couteau en lanières minces (comme une tagliatelle).
- Plongez ces tagliatelles d'asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 8 – 9 minutes pour les obtenir encore un peu croquante ('al dente'). Egouttez et réservez.
- Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, coupez les lardons finement puis faites les revenir dans une poêle sans graisse. Ajoutez la crème puis le pesto et le parmesan. Laissez épaissir doucement. Incorporez alors les asperges égouttées et réchauffez doucement. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes nappées de sauce et saupoudrez de basilic puis dressez le jaune d'œuf sur le sommet.
- Servez sans attendre ...