

Linguines Cariborgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	300g
- LARDONS	100g fumés
- ASPERGE(S)	4-5 blanches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	2-3
- GORGONZOLA	80g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- VIN BLANC SEC	50 ml
- ECHALOTE(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- ORANGE(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pieds des asperges. Faites-les blanchir 6-8 minutes (elles doivent être croquantes) dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis coupez-les en lamelles dans le sens de la longueur.
- Emincez l'échalote.
- Pelez à vif l'orange et coupez-la en quartiers.
- Coupez les champignons en fines lamelles.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons. Egouttez et réservez.
- Dans la même poêle, faites cuire les lamelles de champignons puis incorporez les asperges. Salez et poivrez. En fin de cuisson, intégrez les lardons et réservez au chaud.
- Pendant ce temps, faites étuver l'échalote dans un caquelon puis versez le vin blanc et laissez réduire de moitié puis incorporez le fromage coupé en dés ainsi que la crème. Salez peu et poivrez. Laissez fondre le fromage et épaissir doucement à découvert.
- D'un autre côté, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dressez vos assiettes avec les pâtes surmontées du mélange champignons-asperges-lardons et nappez de sauce au gorgonzola. Présentez avec le jaune d'œuf dans sa coquille et accompagnez de quelques quartiers d'orange.

