

## *Linguines aux Gambas et aux Asperges*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	600g
- HUILE D'OLIVE	
- SCAMPIS	30 pièces
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ASPERGE(S)	500g vertes
- OIGNON(S)	1
- VIN BLANC SEC	15 cl
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- CURCUMA	1 c à café
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les pieds des asperges. Séparez les têtes du reste. Réservez les têtes. Détaillez le reste en petites rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Dégelez et ôtez les carcasses des scampis.
- Pelez les gousses d'ail.
- Faites bouillir de l'eau salée.
- Lorsqu'elle bouille, plongez-y les dés de pieds des asperges puis ajoutez les linguines et laissez encore cuire pendant 1é-13 minutes.
- Egouttez, huilez et réservez.
- Entre temps, faites bouillir un fond d'eau salée et plongez-y les têtes d'asperges pour 10 minutes.
- Egouttez-les et ensuite faites-les rissoler dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Réservez.
- D'un autre côté, faites étuver doucement l'oignon émincé, ajoutez les scampis. Intégrez l'ail pressé, sel et poivre.
- Arrosez de vin blanc et laissez réduire 2 minutes.
- Ajoutez enfin le curcuma puis la crème fraîche. Laissez réduire 2 minutes. Salez et poivrez généreusement.
- Servez les pâtes aux dés d'asperge nappés de sauce aux scampis et garnissez avec les têtes d'asperges grillées. Ajoutez encore un peu de copeaux de parmesan.

