

Farfalles Crème de Curry, Asperges et Pancetta Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- FARFALLES (PÂTES)	500g
- ASPERGE(S)	750g du Vaucluse
- PANCETTA (JAMBON)	20 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	300 ml
- CURRY	1 c à café
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez délicatement les asperges, coupez la partie dure du pied et trempez-les dans l'eau fraîche.
- Rincez-les puis faites-les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes. Egouttez et réservez.
- Coupez les tranches de pancetta en dés.
- Faites-cuire les farfalles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Séparez les pieds des pointes d'asperges. Réservez les pointes sur une assiette. Coupez les pieds en petits dés.
- Faites griller les dés de pancetta avec les dés d'asperges dans de l'huile chaude. Salez et poivrez, saupoudrez de curry puis arrosez de crème. Laissez épaissir doucement.
- Dans une autre poêle, faites griller les pointes d'asperges dans de l'huile. Salez et poivrez.
- Versez le mélange dés d'asperges et de pancetta sur les pâtes égouttées. Mélangez.
- Servez dans des assiettes creuses, garnissez avec les pointes d'asperges grillées et quelques copeaux de parmesan.

