

Rigatonis aux Asperges et Beurre de Sauge, Olives Noires et Jambon Serrano

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Rigatoni	250-300g
- Asperges	20 pointes
- Olives Noires	8 de Nyons
- Jambon Serrano	2-3 tranches
- Sauge	20-25 feuilles
- Beurre	50g
- Crème Fraîche	50 ml
- Ail en Poudre	¼ c à café
- Parmesan Râpé	1 c à soupe
- Parmesan en Bloc	râpé fraîchement
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, pelez les asperges. Gardez-en 8 entières et coupez les autres en tronçons.
- Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez en conservant une partie de l'eau de cuisson. Déposez les asperges entières dans une assiette, salez et poivrez.
- Effeuillez la sauge et ciselez les feuilles finement.
- Dans un grand wok, faites fondre doucement le beurre puis ajoutez la sauge et les tronçons d'asperges. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Laissez refroidir pour que le beurre se refige et qu'il s'aromatise de la sauge.
- Dénoyautez et coupez les olives en deux.
- Râpez le bloc de parmesan.
- Séparez les tranches de jambon et gardez-les en chiffonnade.
- Après ce temps de refroidissement, faites de nouveau chauffer le wok et ajoutez un peu d'eau de cuisson des asperges.
- Incorporez alors les pâtes dans la sauce, ajoutez un peu de crème et le parmesan râpé. Laissez se réchauffer doucement et rectifiez l'assaisonnement.
- Grillez les asperges entières réservées dans du beurre chaud.
- Dressez alors dans vos assiettes creuses les pâtes puis décorez avec les asperges entières, les olives et le parmesan fraîchement râpé.