

Spaghetti Primavera

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	400g
- PETITS POIS	250g
- ASPERGE(S)	1 botte de vertes
- BEURRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CHAPELURE	100g
- PARMESAN RAPE	30g
- CREME FRAICHE	25cl
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	pour garnir
- PERSIL	pour garnir

Recette:

- Préparez les spaghetti : soit frais ou préemballé. Faites les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante, salée et huilée.
- Pendant ce temps, faites cuire les légumes dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
- Dans un caquelon, mettez l'huile et le beurre, ajoutez-y l'ail écrasé et la chapelure. Ensuite, ajoutez le parmesan râpé. Mélangez quelques instants et arrosez de crème fraîche.
- Versez la sauce sur les pâtes, ainsi que les légumes. Mélangez bien.
- Servez dans les assiettes, garnissez avec quelques copeaux de parmesan, un peu de persil et quelques gouttes de vinaigre balsamique.

