

## Linguines à la Féta et aux Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	650g
- ASPERGE(S)	2 bottes de vertes
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	300g
- TOMATES CONFITES	8-10
- BOUILLON DE POULE	125 ml (1/2 cube)
- VIN BLANC SEC	125 ml
- ECHALOTE(S)	1 grosse
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites chauffer le four à 220°C.
- Otez la partie dure des pieds des asperges et alignez-les sur une plaque de cuisson.
- Arrosez-les d'huile, salez et poivrez. Mélangez délicatement pour enrober les asperges avec l'huile.
- Enfournez pour 12-14 minutes.
- Sortez-les du four et séparez les têtes des queues.
- Emincez l'échalote.
- Faites cuire les linguines dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites revenir doucement l'échalote dans l'huile. Ajoutez les pieds des asperges puis la féta et les tomates confites. Salez un peu et poivrez.
- Arrosez ensuite avec le bouillon et le vin blanc.
- Laissez réduire un peu puis incorporez les pâtes. Ajoutez un peu de persil. Homogénéisez et servez sans attendre dans des assiettes creuses.
- Répartissez les têtes d'asperges sur le dessus.

