

Linguines "Cabrias pergeonara"

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- OEUF(S)	2 battus
- LARDONS	200 g fumés
- OIGNON(S)	1 - 2
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- ASPERGE(S)	6-8 vertes
- ORANGE(S)	1
- POIVRE	
- CORIANDRE FRAIS	



Recette:

- Nettoyez et pelez les asperges.
- Séparez les queues des têtes et faites-les cuire 20 minutes (20 les queues et 7 les têtes) dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez les oignons finement.
- Faites-les revenir dans une casserole chaude avec du beurre. Ajoutez les lardons et laissez rissoler.
- Pendant ce temps, faites chauffer de l'eau salée et faites-y cuire les pâtes le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Coupez le fromage en dés.
- Ajoutez-les au mélange lardons-oignons ainsi que la crème fraîche. Laissez chauffer à feu doux en remuant régulièrement pour faire fondre le chèvre. Poivrez et ajoutez la coriandre et les queues d'asperge.
- Pelez les oranges en suprêmes (càd. juste la chair).
- Ajoutez juste avant de servir les œufs battus dans la sauce et remuez énergiquement pendant 30 secondes.
- Présentez les linguines dans chaque assiette nappée de sauce au chèvre-asperges puis décorez de suprêmes d'orange et les têtes d'asperge.

Remarque:

A partir de PL-512