

ASPERGE

Fettucine aux Asperges, Sauce à la Crème Citronnée

INGRÉDIENT

454 g (1 lb) de petites asperges
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
175 ml (¾ tasse) de crème à 35 % de m.g.
125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet
Le zeste râpé finement d'un citron
454 g (1 lb) de fettucines ou autres pâtes
125 à 175 ml (½ à ¾ tasse) de parmesan fraîchement râpé (et un peu plus pour saupoudrer)
Sel et poivre du moulin

Soyez généreux avec le poivre et le parmesan, cela fera toute la différence !

1. Casser l'extrémité des tiges d'asperges. Couper les asperges en morceaux de 2 cm (1 po).
2. Faire cuire les asperges dans une grande casserole d'eau bouillante salée de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes.
3. Retirer les asperges et les refroidir sous l'eau froide puis les déposer sur un linge de cuisine ou sur du papier essuie-tout. Réserver l'eau de cuisson pour les pâtes.
4. Porter l'eau à ébullition et faire cuire les fettucine jusqu'à ce qu'ils soient cuits al dente.
5. Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit moussant mais sans coloration, le beurre ne doit pas brunir.
6. Baisser à feu doux, ajouter les asperges, la crème, le bouillon et le zeste de citron.
7. Assaisonner (poivrer généreusement) et mijoter tout doucement en mélangeant pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit légèrement crémeuse.
8. Égoutter les pâtes et réserver environ 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson.
9. Mélanger les pâtes, la sauce et le parmesan.
10. Si les pâtes semblent sèches, ajouter de l'eau de cuisson, environ 60 ml (1/4 tasse) à la fois.
11. Servir aussitôt dans une assiette de service préalablement réchauffée.
12. Saupoudrer de parmesan et si désiré parsemer de zeste de citron râpé finement.