

PÂTES FARCIES AU BOURSIN®, *crème d'asperges au fromage frais et baies roses*

 Entrée



Pâtes fraîches



Nb. portions
2



Préparation
20 MIN



Cuisson
20 MIN



INGRÉDIENTS

- Un sachet de pâtes fraîches au Boursin® ail et fines herbes Saint Jean
- 500g d'asperges vertes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 30g de beurre
- 25 cl de bouillon de légumes
- 5 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- 40g de fromage frais
- 1 pincée de baie rose

RECETTE PRÉPARATION

- Faire chauffer un volume d'eau puis ajouter le bouillon de légumes, réserver au chaud.
- Commencer par nettoyer les asperges, tailler les queues et éplucher. Réserver quelques pointes d'asperges. Couper finement le reste des asperges en dés.
- Dans une casserole faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon haché et l'ail et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tronçons d'asperges. Verser le bouillon de légumes et la crème liquide. Porter à ébullition, réduire à feu doux et couvrir. Laisser cuire tranquillement jusqu'à ce la lame de couteau traverse les légumes facilement.
- Ajouter le fromage frais. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter une pincée de baies roses.
- Faire poêler les pointes d'asperges avec une noisette de beurre.
- Faire chauffer un volume d'eau salé, puis cuire les pâtes farcies Saint Jean pendant 4 minutes.
- Dans une assiette déposer la crème d'asperges en demi-lune, ajouter les pâtes, une quenelle de fromage frais et quelques pointes d'asperges. Finir par une pincée de baies roses puis déguster