PÂTES FARCIES BOURSIN AIL & FINES HERBES®, *crème d'asperges au fromage frais et baies roses*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 2 | Préparation: 20MIN | Cuisson: 20MIN



INGRÉDIENTS

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

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 que 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 fraiches Saint Jean pendant 4 minutes.
- Dans une assiette déposer la crème d'asperges en demi-lune, ajouter les pâtes fraiches, une quenelle de fromage frais et quelques pointes d'asperges.
- Finir par une pincée de baies roses puis déguster.