



TAGLIATELLES MÉLI MÉLO

*Préparation : 20-25 min. / Cuisson : 6 min. + 5 min. /
Pour 4 personnes*

Les ingrédients

- 170 g de tagliatelles
- 3 c. à soupe de crème liquide
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'huile de noisette
- 4 c. à soupe de jus de citron
- 2 oignons nouveaux (ou ½ oignon rouge)
- 100 g de lard fumé
- 1 bocal d'asperges vertes
- 100 g de tomates confites
- Fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive

1.

Bien égoutter les asperges. Émulsionner la crème avec les huiles et le jus de citron. Émincer finement les oignons. Découper le lard en morceaux.

2.

Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pâtes al dente. Les égoutter puis replacer dans la casserole, sur feu éteint, avec la moitié de la sauce, les oignons et les tomates confites. Saler, poivrer, bien mélanger et laisser tiédir.

3.

Dans une poêle bien chaude, faire dorer les lardons avec un peu d'huile d'olive. Couper le feu, y déposer délicatement les asperges puis laisser tiédir quelques minutes.

4.

Dans des assiettes creuses, dresser les pâtes puis les asperges et les lardons. Y répartir la sauce restante puis décorer de jeunes pousses et déguster sans attendre.



Au dernier moment, on peut garnir d'herbes fraîches et de jeunes pousses de saison, type roquette ou mélange.