

Fettucine aux asperges et au fromage à la crème



INGRÉDIENTS

- 5 oz (150 g) d'asperges surgelées
- 1 paquet (350 g) de pâtes fraîches (de type fettucine ou autres pâtes longues)
- 4 oz (125 g) de fromage à la crème aux herbes et à l'ail
- 1 c. à tab (15 ml) de moutarde à l'ancienne
- 1/4 t (60 ml) de pignons grillés

PRÉPARATION

1. Couper les asperges en trois.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes pendant 2 minutes.
3. Ajouter les asperges et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
4. Égoutter en réservant 2/3 t (160 ml) de l'eau de cuisson.
5. Remettre les pâtes et les asperges dans la casserole.
6. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le fromage à la crème, la moutarde et l'eau de cuisson réservée.
7. Verser sur les pâtes et bien mélanger.
8. Garnir chaque portion de pignons grillés et servir aussitôt.