



## ORECHIETTE AUX ASPERGES VERTES ET CAMEL DE BALSAMIQUE



### **Pour 6 personnes:**

Quantité de pâtes convenant aux appétits présents

2 bottes d'asperges vertes

2 échalotes émincées finement

10 cl de crème liquide

Sel et poivre

Copeaux de parmesan à volonté

Caramel de balsamique réalisé avec 20 cl de vinaigre balsamique

Beurre ½ sel (1 càc) et 1 càs d'huile d'olive

Nettoyer et parer les asperges en les coupant en biseau, à partir de la tête à 5 ou 6 cm. Réserver.

Couper le reste des queues en tronçons de 1 à 2 cm et les faire cuire à l'anglaise de façon à ce qu'elles soient bien tendres. Les passer sous l'eau bien froide avant de les égoutter

Faire revenir les échalotes dans le beurre moussé, lorsqu'elles sont transparentes, ajouter les queues d'asperges cuites et la crème, donner un bouillon, assaisonner de sel avant de mixer longuement pour obtenir une crème très fine. (Si vous n'avez pas un mixer très performant, il est préférable d'éplucher les asperges avant de les cuire). Réserver.

Préparer le caramel de balsamique en portant le vinaigre à ébullition et en le laissant réduire pour qu'il soit comme un sirop un peu épais, attention à ne pas le faire brûler.

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant qu'elles cuisent, rouler les pointes d'asperges dans une poêle chauffée avec l'huile d'olive, les couvrir avec une petite tasse d'eau et les cuire 2 à 3 minutes pour qu'elles restent croquantes. Réserver.

Dès que les pâtes sont cuites "al dente", les napper de la crème d'asperges, les répartir dans des assiettes en posant dessus quelques pointes éventuellement coupées en 2 dans le sens de la longueur.

Mettre quelques copeaux de parmesan et un filet de caramel de balsamique.