

# LINGUINI A LA CREME D'ASPERGES ET AU CITRON

*Pour 4 personnes*

- 400g de linguine.
- 500g d'asperges vertes.
- Le jus et le zeste d'un citron non traité.
- 1 gousse d'ail.
- Huile d'olive.
- Sel, poivre et parmesan râpé.



Couper les asperges en rondelles après avoir ôté la base coriace et gardé les pointes de coté.

Faire revenir la gousse d'ail coupée en 2 et les rondelles d'asperges dans 2cs d'huile d'olive.

Saler, couvrir d'eau et laisser cuire à frémissement pendant 15mn. Mixer le tout avec 1c de parmesan, le jus et le zeste du citron.

Verser cette crème dans un saladier.

Pendant que les pâtes cuisent, couper les pointes d'asperges en 2 dans le sens de la longueur et les faire sauter 2mn dans une poêle avec 2cs d'huile. Egoutter les pâtes et les plonger dans la sauce

Mélanger les pointes d'asperges et saupoudrer de parmesan.