

alimentarium

Prendre le large en cuisinant



Penne aux asperges et tomates cerises

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

480g d'asperges vertes

360g de tomates cerises

120g d'échalote

30g d'ail

120g de feuilles de basilic

60ml d'huile d'olives

600g de penne (sèches)

Sel & poivre

120g de parmesan

Marche à suivre

1. Couper un centimètre le bas des asperges
2. Dans une grande casserole remplie d'eau salée, blanchir les asperges 7-8 minutes
3. Mettre à cuire les penne al dente
4. Couper l'échalote, l'ail et ciseler le basilic
5. Couper les tomates cerise en deux
6. Entre temps égoutter les asperges et les penne
7. Dans une poêle, faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive, ajouter l'ail, et les tomates cerise laisser mijoter environ 5 minutes
8. Saler et poivrer
9. Ajouter les penne, et très délicatement les asperges, et le basilic, mélanger doucement
10. Dresser dans une assiette creuse et saupoudrer de parmesan

Bon appétit!

