

Tagliatelles arc-en-ciel aux asperges blanches, viande des Grisons et piment d'Espelette



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 2 personnes :

- 250 g de tagliatelles arc-en-ciel
- 100 g de viande des Grisons
- 8 têtes d'asperges blanches cuites
- 1 cuillerée à soupe de piment d'Espelette
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- sel
- poivre du moulin

1. Cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée.

2. Dans une sauteuse, verser la crème, ajouter la viande des Grisons déchirée en petits morceaux.

3. Couper les asperges blanches cuites en petits tronçons d'environ deux centimètres de longueur, ne prendre que les parties tendres pour un résultat fondant. Les ajouter à la crème, puis assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette. Laisser mijoter environ 5 minutes.

4. Egoutter les pâtes et les napper de sauce. Servir aussitôt.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.vox.com>