

Folle salade d'asperges

Pour 4 personnes :

1 kg asperges
200 gr de chèvre frais ou de féta
200 gr de jambon forêt noire
1 salade
2 carrés de sucre
Huile d'olive « fruité vert »

Éplucher les asperges. Les faire cuire pendant 15-20 minutes à l'eau salée et sucrée en raison d'un carré de sucre par 500 gr d'asperges. Le sucre compense l'amertume des asperges.

Dresser les asperges sur un lit de salade fraîche, parsemer de feta ou chèvre frais émietté. Recouvrir de jambon coupé en fines lamelles et arroser d'huile d'olive.

Rectifier l'assaisonnement selon les goûts.

Recette originale fournie par Philippe

Pasta aux asperges

Pour 6 personnes :

600 gr de pâtes
1 kilo d'asperges
800 gr de pommes de terre à chair fondante
parmesan
une bonne huile d'olive
Thym, origan

Éplucher les asperges et enlever la partie la plus fibreuse. Les cuire à l'eau salée ainsi que les pommes de terre avec leur peau. Compter une dizaine de minutes pour les asperges à partir de l'ébullition et une vingtaine pour les pommes de terre, mais ça dépend de leur taille.

Pendant que les pâtes cuisent, couper les asperges en rondelles, en laissant les pointes entières pour la décoration. Peler les pommes de terre et les écraser au presse-purée ou à la fourchette. Assaisonner d'huile d'olive et d'herbes aromatiques. Râper le parmesan et en ajouter 4 cuillères. Bien mélanger, délayer avec un peu d'eau de cuisson des pâtes et ajouter les rondelles d'asperges.

Égoutter les pâtes (*al dente*, bien sûr !) et tout mélanger dans un saladier. Ces pâtes peuvent se servir tièdes comme une salade, décorées des pointes d'asperges.

Recette italienne fournie par Lucia