

Farfalle aux asperges, petits pois et halloumi grillé



Adapté du livre « Pasta », éditions Marabout Chef

Pour 4
Prep 10 minutes
cuisson 20 minutes

500g farfalle (*nouilles papillon*)
500g asperges parées et coupées grossièrement
2 grosses poignées de petits pois surgelés
500g halloumi (soit 2 paquets, chaque bloc coupé en 4)
2 csoupe de ciboulette hachée grossièrement
1 csoupe de zeste de citron finement râpé = zeste de 1 citron
60ml jus de citron (et plus si nécessaire, au goût)
80ml huile olive + un peu pour griller le halloumi et pour cuire les asperges

Faire cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau salée selon les indications sur le paquet. Egoutter soigneusement, réserver dans un grand saladier après avoir arrosé d'un peu d'huile d'olive si le reste des ingrédients n'est pas quasi prêt, voire prêt.

Pendant ce temps, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen dans une sauteuse et y faire suer doucement les morceaux de queues d'asperge, pas les têtes. Quand les morceaux d'asperge sont devenus vert foncé, soit environ 3 ou 4 minutes, ajouter 1 verre d'eau, couvrir et baisser le gaz. Au bout de 5 minutes de braisage, ajouter les petits pois et les têtes d'asperge, saler, mélanger, remettre un tout petit peu d'eau si nécessaire, reprendre l'ébullition, couvrir et baisser le gaz pour finir la cuisson. Tester régulièrement la cuisson des asperges qui doivent être cuites mais ne pas tomber en purée ni colorer.

Toujours en même temps, faire revenir le fromage dans une poêle-grill avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit très doré. Egoutter sur du papier absorbant.

Rassembler au fur et à mesure de leur apprêt dans un grand saladier les pâtes, les arroser de l'huile d'olive et du jus de citron, les asperges et les petits pois, le zeste de citron, la ciboulette (garder quelques brins pour la déco), mélanger, goûter, rectifier.

Répartir dans les assiettes, déposer 2 pavés de halloumi grillé dessus, décorer avec un peu de ciboulette.