

# Pâtes aux asperges



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cette recette, les proportions sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire". Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts :

- 200g de pâtes
- 10 asperges vertes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- du sel et du poivre



Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Pendant ce temps, émincez la gousse d'ail et coupez les asperges : coupez les têtes puis coupez le reste de tiges en rondelles de 5mm.

Dans une poêle, faites revenir à feu moyen les asperges et l'ail avec l'huile d'olive, le jus du citron, le sel et le poivre.

Lorsque les pâtes sont cuites, versez une cuillère à soupe d'eau de cuisson dans la poêle.

Égouttez les pâtes puis ajoutez-les dans la poêle.

Mélangez bien et faites cuire pendant 2-3 minutes.