



Les plats principaux

Asperges en jambon ganda avec pappardelle au pesto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme d'asperge blanche
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
350 millilitres de bouillon de légumes
300 grammes de jambon Ganda
2 cuillères à soupe de farine
100 grammes de chapelure
400 grammes pappardelles
50 grammes de cerfeuil
1 oignon (ciselé)
tiret crème
noix de muscade
beurre
poivre
sel

Pour le pesto

2 cuillères à soupe de jus de citron
40 grammes de parmesan (râpé)
40 grammes de noix de pécan
60 millilitres d'huile d'olive
bouquet de basilic
poignée rucola
1/2 gousse d'ail

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les asperges et enlevez les bouts durs. Blanchissez-les 10 minutes dans de l'eau légèrement salée puis égouttez-les bien.

Faites revenir l'oignon dans du beurre. Saupoudrez avec la farine et cuisez 1 minute en mélangeant. Déglacez avec le bouillon de légumes et mélangez pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez la crème et éteignez le feu. Incorporez la moitié de la ciboulette et du persil puis assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Mélangez le reste des fines herbes à la chapelure. Faites fondre une noix de beurre que vous ajoutez à la chapelure. Mélangez bien le tout. Enveloppez 2 à 3 asperges dans une tranche de jambon. Déposez les rouleaux d'asperges dans un plat à four beurré, versez la sauce par-dessus et saupoudrez avec le mix de chapelure. Enfourez 15 minutes.

Entretemps cuisez les pappardelle al dente dans de l'eau légèrement salée. Mixez bien lisse tous les ingrédients pour le pesto. Salez et poivrez. Égouttez les pâtes en conservant une petite tasse de l'eau de cuisson. Mélangez le pesto au pâtes chaudes. Incorporez-y un peu d'eau de cuisson pour un peu plus d'onctuosité.

Décorez les rouleaux d'asperges avec le cerfeuil. Servez avec les pappardelle au pesto.

Ustensiles de cuisine

Four

