



Panciotti aux asperges et mascarpone

Préparation pour 4 personnes (en plat)

24 panciotti aux asperges
1 kg d'asperges blanches
150 g de parmesan râpé
100 g de beurre
Une botte de basilic frais
Sel et poivre

Préparation

- Éplucher les asperges et les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes maximum et les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Réserver
Garder 2 louches d'eau de cuisson des asperges.

- Quand elles sont froides, sécher les asperges et les couper en sifflets de 2 à 3 cm.
Réserver

- Dans une marmite, réchauffer l'eau de cuisson réservée et placer le bloc de beurre qui fondra lentement, ajouter les asperges. Ciseler le basilic et le rajouter à la sauce au dernier moment. (juste avant de mélanger les pâtes)

- Cuire les pâtes dans l'eau de cuisson des asperges en les plongeant congelées dans l'eau bouillante salée, dès qu'elles sont remontées, attendre 20 à 30 secondes et les égoutter. Jeter une bonne poignée de parmesan râpé (et le basilic) et mélanger les pâtes dans la sauce, poivrer et servir.

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

