



# Pennes aux asperges et au pesto à la tomate



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 citrons  
1 gousse d'ail (pelée)  
50 grammes d'amandes (mondées)  
1 petit bocal de tomate séchée (à l'huile, égouttées)  
30 grammes de feuilles de basilic  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ un peu)  
50 grammes de parmesan (râpé + un peu)  
500 grammes d'asperges vertes  
500 grammes d'asperges blanches  
500 grammes de penne  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord le pesto de tomates : râpez le zeste d'un citron et versez-le dans un mortier avec l'ail épluché, les amandes et les tomates. Utilisez le pilon pour en faire une pâte. Ajoutez le basilic et continuez à piler le mélange. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus d'un citron, puis le parmesan, le sel et le poivre. Réservez-les.
- 2.** Épluchez les asperges blanches et coupez 2 cm de la base filandreuse. Faites cuire les asperges à l'eau ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient al dente (le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur : utilisez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson). Égouttez-les et coupez-les en tronçons de 3 cm. Réservez.
- 3.** Coupez la base des asperges vertes et enduisez-les légèrement d'huile d'olive. Grillez-les à la poêle à griller (éventuellement en plusieurs petites fournées) pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Coupez-les en tronçons obliques.
- 4.** Faites cuire les pâtes dans une eau légèrement salée et égouttez-les.
- 5.** Mélangez-les avec le pesto et les asperges.



**6.** Assaisonnez avec le reste du parmesan.