



# Spaghettis à la crème et aux asperges



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

sel  
200 grammes de linguine  
100 grammes de lards en lamelles  
2 brins de romarin (ciselées)  
1 bouquet d'asperges vertes (en tronçons)  
huile d'olive  
1 gousse d'ail  
4 jaunes d'œuf  
50 grammes de parmesan (râpé)  
poivre noir

## Méthode de préparation

- 1.** Portez de l'eau légèrement salée à ébullition dans une grande casserole. Ajoutez les linguine.
- 2.** Entre-temps, faites revenir les lardons, le romarin, les asperges et l'ail haché dans de l'huile d'olive.
- 3.** Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le parmesan.
- 4.** Réservez une tasse d'eau de cuisson des pâtes.
- 5.** Égouttez les pâtes et mélangez-les immédiatement avec les jaunes d'œufs. Remuez bien pour éviter que les œufs ne cuisent et ne deviennent des œufs brouillés.
- 6.** Dans la poêle, versez les pâtes, les lardons et un peu d'eau de cuisson (à feu très doux). Mélangez bien les pâtes, les œufs et les lardons.
- 7.** Assaisonnez de poivre noir et servez immédiatement.