



Linguine aux légumes de printemps



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 courgettes
250 grammes d'asperges vertes
400 grammes de linguine
100 grammes de beurre
2 gousses d'ail (émincées)
100 grammes de petits pois surgelés (ou frais)
1 citron (le zeste râpé)
200 grammes de fromage de chèvre (doux)
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les courgettes en larges rubans (à l'aide d'un économe).
- 2.** Coupez 2 à 3 centimètres de la base des asperges. Détaillez le reste en tronçons obliques.
- 3.** Laissez cuire les linguine dans de l'eau légèrement salée.
- 4.** Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir l'ail et les asperges vertes. Ajoutez les rubans de courgettes, et poursuivez la cuisson. Ajoutez les petits pois. Les légumes peuvent être al dente.
- 5.** Égouttez les linguine (conservez une partie de l'eau de cuisson) et versez-les dans les légumes. Mélangez bien et assaisonnez avec du sel, du poivre et le zeste de citron. Ajoutez un peu d'eau des pâtes pour un résultat plus onctueux. Servez les pâtes dans quatre assiettes et garnissez-les d'une cuillerée de fromage de chèvre et de menthe.