



Spaghettis crunchy aux asperges blanches

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrediënten

500 grammes d'asperges blanches
400 grammes de spaghetti
120 grammes de beurre
120 grammes de panko
sel et poivre
1 citron (le zeste râpé)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)

Bereidingswijze

- 1.** Épluchez les asperges et coupez-les en tronçons obliques. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente et égouttez-les.
- 2.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente et égouttez-les.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites dorer le panko. Ajoutez les spaghettis et les asperges. Assaisonnez avec du sel, du poivre, le zeste de citron et le persil. Mélangez bien. Servez immédiatement.