



tagliatelle petits pois et asperges

Incontournables, mondialement connues et appréciées de tous, ce sont bien sûr les recettes de pâtes ! Les avez-vous déjà savourées accompagnées de petits pois Bonduelle et d'asperges ? Cette recette de tagliatelle petits pois et asperges n'aura bientôt plus aucun secret pour vous ! Surprenez-vous avec Bonduelle !



Facile



4 personnes



40 min



20 min



Elevé

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de Petits pois doux préparés
Vapeur Bonduelle

200 g d'asperges vertes

400 g de tagliatelles

3 échalotes

4 cl de vin blanc

3 c. à soupe d'huile d'olive

40 g de persil haché

Parmesan râpé

Sel et poivre

Étape 1

Faites bouillir un volume d'eau salée dans une grande casserole.

Étape 2

Plongez les asperges pendant 15 minutes.

Étape 3

Égouttez-les et réservez.

Étape 4

Faites réchauffer les petits pois quelques minutes dans une casserole.

Étape 5

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.

Étape 6

Dans une sauteuse, versez les légumes et assaisonnez.

Étape 7

Ajoutez ensuite le vin blanc et laissez cuire jusqu'à évaporation du vin.

Étape 8

Ajoutez les pâtes et faites sauter le tout. Servez et parsemez de parmesan.