

Tagliatelle au féta et aux asperges

Ça faisait un p'tit bout que j'avais fait cette recette. C'est vraiment très bon, je l'avais presque oublié. C'est mon garçon qui voulait ce plat pour souper. Comme je n'avais pas de tomates cerises et que je n'avais pas le goût de sortir avec les 3 enfants par cette température, je les ai omis. La recette demeure quand même délicieuse.

Ingrédients:

- 20 asperges, parées
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 375 g de tagliatelle (j'ai pris des penne)
- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1/4 tasse de vin blanc (j'ai remplacé par du bouillon de poulet)
- 1/4 tasse de bouillon de poulet
- 1 1/2 tasse de fromage féta, émietté (dès fois je mets 2 contenants car nous adorons le feta)
- 1 1/2 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1/4 tasse de persil plat frais, ciselé
- 1/4 c. à thé de muscade moulue

Préparation:

1. Placer la grille dans le haut de four. Préchauffer le four à gril. Déposer les asperges sur une plaque de cuisson. Arroser d'environ 1 c. à soupe d'huile. Saler et poivrer. Griller au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore croquantes, soit de 5 à 6 minutes, en remuant à mi-cuisson. Retirer du four et couper les asperges en tronçons, à la diagonale. Réserver. (je fais blanchir les asperges 3 minutes dans l'eau bouillante salée sur la cuisinière au lieu de les envoyer dans le four)
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter.
3. Entre-temps, dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail de 4 à 5 minutes dans le reste de l'huile (1/4 tasse). Ne pas laisser dorer.
4. Ajouter le reste des ingrédients, puis les pâtes et les asperges. Mélanger et réchauffer. Saler et poivrer.

Suggestion de vin par le sommelier de Ricardo: Optez pour un vin blanc italien sec, léger et tendrement aromatique tel un *Orvieto Classico*.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 4 à 5

Source: [Magazine Ricardo, Volume 3, Numéro 3](#)