PÂTES FRAÎCHES AU BASILIC et ASPERGES VERTES D'ASSENCIÈRES

Parc naturel régional de la Forêt d'Orient

Pâtes fraîches au basilic et asperges vertes d'Assencières

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de pâtes
- 1 botte d'asperges vertes
- Une dizaine de tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre

LES ASPERGES D'ASSENCIÈRES
Asperges (d'avril à juin)

E.T.S THIERRY SERISIER
Ail, oignons (de juillet à décembre)

FERME DE LA MARQUE
Beurre

FERME DU CHAMP ROY
Beurre

« Croque ton Parc » identifie les produits issus du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient chez les commerçants et restaurateurs.

Parmi ceux-ci, les produits marqués « Valeurs Parc » répondent à un cahier des charges basé sur les enjeux du développement durable.

Retrouver les contacts des producteurs dans le catalogue du Parc de la Forêt d'Orient disponible sur www.pnr-foret-orient.fr

#PNRFORETDORIENT

PRÉPARATION

Recette inspirée par le restaurant « Le Belvédère » ; Mesnil-Saint-Père

1. Cuire les asperges à la vapeur pendant 10 minutes
2. Laver les tomates cerises, les couper en 2 puis les réserver
3. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les réserver
4. Émincer finement l'ail et l'oignon et les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre
5. Ajouter ensuite les asperges vertes coupées ainsi que les tomates cerises et mélanger bien le tout
6. Saler, poivrer à votre convenance, ajouter les pâtes puis mélanger
7. Servir votre plat avec quelques feuilles de basilic sur le dessus

Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne avec le fonds européen pour le développement rural, géré par la Région Grand Est

© PNRFO 2020 / Rédaction : PNRFO / Graphisme : Agence Talky Walky
Impression : Eco Solutions