

# Pâtes de Fribourg aux asperges vertes et pesto fribourgeois



**Pour 4**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 10 min**

**Ingrédients**

**Pesto à l'ail des ours et Gruyère AOP**

- 30 g d'ail des ours de la région
- 10 g de noix de cajoux
- 10 g pignons
- 1 dl d'huile de colza
- 20 g de Gruyère AOP râpé
- ¼ cuill. à café de sel

**Pâtes**

- 450 g de Pâtes de Fribourg
- 300 g d'asperges vertes

## **Préparation**

Mixer l'ail des ours de la région avec tous les ingrédients jusqu'au sel compris pour obtenir le pesto bien vert.

Eplucher les asperges vertes au tiers inférieur et couper la partie du bas, couper en fines lamelles dans la longueur et garder les pointes entières pour la décoration.

Faire cuire les Pâtes de Fribourg dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Ajouter les asperges 3 minutes avant la fin de la cuisson.

Egoutter les Pâtes de Fribourg et les asperges et réserver environ ½ dl d'eau de cuisson.

Mélanger l'eau de cuisson réservée, les Pâtes de Fribourg, les asperges et le pesto et servir.

## **Conseils :**

- Un Gruyère AOP corsé pour le pesto sera riche en arômes.
- Vous pouvez ajouter un soupçon de crème à la fin dans la sauce pesto