

Spaghettis aux Asperges

Ingrédients pour quatre personnes:

320 g de spaghettis, 500 g d'asperges vertes très fines (fraîches ou en boîte), 4 c. à s. d'huile d'olives, 2 gousses d'ail, 400 g de tomates pelées, 4 jaunes

d'œufs, 60 g de sbrinz râpé, sel et poivre.

Préparation: laver et éplucher les asperges (si elles sont fraîches) en ne gardant que la partie comestible. Les cuire pendant 10 à 15 minutes dans de l'eau légèrement salée. Mettre de côté quelques pointes pour garnir le plat. Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Passer les tomates au moulin à légumes. Ecraser légèrement les gousses d'ail.

Appareil: dans un bol, mélanger à l'aide d'une fourchette les jaunes d'œufs et le fromage râpé.

Sauce: dans une cocotte, chauffer l'huile à feu doux et brunir les gousses d'ail; enlever ces dernières avant d'ajouter les tomates, le sel et le poivre. Bien mélanger et laisser mijoter pendant vingt minutes à feu doux.

Cuire les spaghettis et les égoutter. Ajouter l'appareil et les asperges; mélanger le tout. Garnir.