



Toque & Tablier



### **Linguine aux pointes d'asperges et saumon, sauce moutarde au basilic**

**Pour 4 personnes**

**Préparation 15 min**

#### **Ma liste de courses... Chez**

##### **Le poissonnier :**

- 3 beaux filets de saumon (vous lui demanderez de vous enlever la peau)

##### **Le primeur :**

- 4 cuillères à soupe rases de basilic surgelé Picard ou une douzaine de feuilles fraîches
- Une botte d'asperges vertes

##### **Le fromager crémier :**

- 250g de crème fraîche ou 8 cuillères à soupe bombées

##### **L'épicier :**

- 125g de moutarde de Dijon ou 4 cuillères à soupe rases
- Sel et poivre

##### **Le traiteur italien :**

- 600g de linguine fraîches

1. Faites bouillir de l'eau pour les pâtes dans une grande casserole.
2. Pendant ce temps, coupez des gros cubes de saumon et taillez les asperges pour ne garder que les pointes.
3. Quand l'eau bout, jetez les linguines pour 3-4 minutes. Egouttez-les et réservez dans le plat de service.
4. Pendant la cuisson des pâtes, faites revenir sur feu moyen les cubes de saumon pendant 5 minutes. Après les 3 premières minutes, ajoutez les pointes d'asperges pour la fin de la cuisson. Puis posez le tout sur le plat des pâtes.

5. Dans la poêle ayant servi à cuire le saumon et les asperges, mettez la crème, la moutarde, le basilic et le sel-poivre en grattant bien les sucs de cuisson. Goutez, rectifiez l'assaisonnement si besoin. Versez la sauce dans le plat de service et envoyez !

**Mon 2<sup>ème</sup> secret chuchoté à l'oreille :** Assurez-vous de la bonne cuisson des asperges et du saumon en y insérant un cure-dent : vous ne devez y ressentir aucune difficulté.

**On ne jette rien ! :** Que faire de vos queues d'asperges ? Epluchez-les avec un épluche-légumes pour enlever la partie très fibreuse de l'asperge et mettez dans une casserole avec de l'eau à hauteur une grosse pincée de sel. Ne couvrez pas. Quand la lame de votre couteau entre sans difficulté à la naissance de la pointe (quelques minutes après), mixez au mixer plongeant et ajoutez 125ml de crème liquide épaisse. Remettez sur le feu quelques instants. Goûtez et si besoin, rajoutez du sel. Envoyez !