



Spaghettis crunchy aux asperges blanches



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges blanches
400 grammes de spaghetti
120 grammes de beurre
120 grammes de panko
sel et poivre
1 citron (le zeste râpé)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les asperges et coupez-les en tronçons obliques. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente et égouttez-les.
- 2.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente et égouttez-les.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites dorer le panko. Ajoutez les spaghettis et les asperges. Assaisonnez avec du sel, du poivre, le zeste de citron et le persil. Mélangez bien. Servez immédiatement.