

# Torsade aux pointes d'asperges vertes

## Ingrédients :

- 500g de fusilli
- 400g d'asperges vertes
- 100g d'échalotes
- 4 cl de vin blanc, un muscadet par exemple
- 3 cl d'huile d'olive
- 40 g de persil
- Sel, poivre

\*\*\*\*\*

*Faire pocher 10mn les asperges épluchées dans l'eau bouillante salée. Les égoutter. Couper les pointes et les réserver.*

*Couper les tiges en rondelles.*

*Faire cuire les fusilli 8 mn.*

*Faire dorer les échalotes ciselées dans l'huile d'olive et ajouter les rondelles d'asperges. Saler, poivrer et mouiller avec le vin blanc. Poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation du liquide.*

*Ajouter les pâtes égouttées, les pointes d'asperges et le persil haché. Faire sauter.*

## Accord met et vin :

*Un muscat d'Alsace ou un Sylvaner ou un Coteaux du Languedoc blanc.*