

SALADE DE TORTELLINIS AVEC ASPERGES ET VINAIGRETTE AU BASILIC



Cette salade de pâtes super facile à préparer combine des tortellinis au fromage du commerce, des asperges croquantes et une vinaigrette qui utilise les ingrédients d'un pesto classique.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 6
-

Ingredients

- 1/4 de cuillère à café de sel fin, plus si nécessaire
- 1 livre d'asperges, extrémités ligneuses coupées ou cassées
- 1 livre de tortellini au fromage frais ou surgelés
- 1/4 de tasse de pignons de pin
- ? 1/3 de tasse d'huile d'olive extra vierge
- 3 cuillères à soupe de jus de citron frais (1 citron)
- 1 petite échalote, finement hachée
- 1 gousse d'ail, émincée ou finement râpée
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu, ou plus si nécessaire
- 12 onces de tomates cerises ou de tomates raisins, coupées en deux

- 1/2 tasse de basilic frais tassé
 - 1 once de parmesan, râpé (1/2 tasse)
-

Préparation

Etape 1

Porter à ébullition une grande casserole d'eau généreusement salée à feu vif. Remplissez un grand bol à moitié d'eau glacée et placez-le près de votre espace de travail. Étendez un torchon de cuisine propre sur le comptoir.

Etape 2

Si certaines tiges d'asperges sont beaucoup plus épaisses qu'un crayon, utilisez un épluche-légumes pour retirer l'extérieur ligneux de la moitié inférieure de chacune d'entre elles. Couper les tiges et les pointes en longueurs de 1 pouce.

Etape 3

Ajouter les asperges à l'eau bouillante et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et d'un vert plus vif, environ 2 minutes. À l'aide d'une écumoire, transférer les asperges dans le bain de glace préparé jusqu'à ce qu'elles soient refroidies (maintenir l'eau à ébullition). Étendre les asperges sur un essuie-tout pour les sécher.

Etape 4

Ajouter les tortellini à l'eau bouillante et les faire cuire, en remuant souvent, selon les instructions figurant sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter les tortellinis, les rincer à l'eau froide et les égoutter à nouveau.

Etape 5

Pendant la cuisson des tortellini, dans une petite poêle sèche à feu moyen-doux, faire griller les pignons de pin, en secouant la poêle pour éviter qu'ils ne brûlent, jusqu'à ce qu'ils soient parfumés et légèrement dorés, soit quelques minutes. Dans un grand bol de service, fouetter l'huile, le jus de citron, l'échalote, l'ail, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Ajouter les tortellinis cuits et les tomates, en remuant pour les incorporer, et laisser reposer pendant 15 minutes.

Etape 6

Hacher les feuilles de basilic et les ajouter au bol, avec les asperges, le parmesan et les pignons de pin grillés. Goûter, saler et/ou poivrer si nécessaire et servir.