

Classic ham-cheese aux asperges

Les ingrédients

- 8 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 375g de pâtes, type rigatoni ou tortellini
- 1 brocoli
- 300g d'asperges blanches
- 60g de petits pois, surgelés
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 125g de féta
- 250ml de crème de soja
- Estragon séché, noix de muscade

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C, sur position grill. Portez deux grandes casseroles d'eau salée à ébullition.
- Coupez les extrémités dures des asperges et pelez-les à l'aide d'un économe. Coupez-les en tronçons de 2 cm. Partagez le brocoli en fleurs. Faites cuire les pâtes al dente.
- Dans l'autre casserole, faites cuire les tronçons d'asperges et le brocoli al dente pendant 5-6 minutes. Ajoutez les petits pois à la dernière minute. Coupez entre-temps le jambon SUPERIEUR HERTA en petits morceaux.
- Égouttez les pâtes, et conservez 350ml de jus de cuisson. Versez les pâtes dans un plat pour le four et incorporez-y les légumes, les morceaux de jambon SUPERIEUR HERTA, l'estragon, la gousse d'ail écrasée, le jus de cuisson et la crème de soja. Assaisonnez de noix de muscade, de poivre et de sel et mélangez soigneusement. Emiettez au-dessus la féta et faites cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la couche supérieure soit dorée.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**