***Pâtes semi-complètes aux asperges rôties...***

***pour 4 personnes***

Pour les pâtes

200g de farine semi-complète d'épeautre

2 œufs

2 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe d'eau

Garniture

5 asperges vertes

Thym séché

100g de petits pois

1 poignée de noisettes

Pesto d'ail des ours

2 cuil à soupe de parmesan râpé

3-4 cuil à soupe d'huile d'olive

1 grosse poignée d'ail des ours

Préparez la pâte: Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez les œufs, l'huile d'olive et l'eau et mélangez la pâte à l'aide de la feuille, quand la pâte est formée, remplacez la feuille par le crochet et pétrissez la pâte pendant quelques minutes. Si la pâte vous parait trop sèche, ajoutez 1 ou 2 cuil à soupe d'eau.

Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

Le pesto d'ail des ours: Lavez et sécher les feuilles d'ail des ours puis mixez-les avec l'huile et le parmesan.

Asperges rôtie: Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez les asperges, badigeonnez-les d'huile d'olive et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, saupoudrez-les de thym séché et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Plongez les petits pois 5 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-les.

Passez la pâte dans le laminoir selon les instructions du fabriquant, laissez séchez les pâtes 30 minutes sur un séchoir à pâte ou sur un torchon fariné, puis plongez-les pendant 2 minutes dans un grand volume d'eau bouillant. Egouttez les pâtes, ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez pour éviter qu'elles se collent entre elles.

Dans un grand plat creux mélangez les pâtes avec le pesto d'ail des ours, ajoutez les petits pois, les asperges coupées en morceaux, et les noisettes concassées. Saupoudrez de parmesan râpé et bon appétit!!