BOUCHÉES DE RAVIOLES AUX TRUFFES, *crème d'asperges et sel aux truffes*

Entrée | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 25 MIN | *Cuisson* 15 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 plaques de Ravioles aux truffes Saint Jean**
- 1 petite botte d'asperges vertes
- 15 cl de crème liquide
- 1 échalote
- Fleur de sel aux truffes
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

RECETTE

Préparation

- Émincer finement l'échalote. Faire cuire les asperges dans l'eau salée. Couper les têtes des asperges et reserver. Tailler les tiges en petits tronçons.
- Faire suer les échalotes dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les tronçons d'asperges, verser la crème et cuire pendant 15 minutes. Assaisoner de sel et de poivre.
- Mixer finement et passer au chinois si besoin, pour obtenir une texture lisse. Réserver au frais. Partager les pointes d'asperges en deux.
- Dans une casserole d'eau frémissante, pocher les ravioles aux truffes 1 minute puis les sortir à l'aide d'un écumoire.
- Dresser dans une cassolette individuelle, la crème d'asperges puis les ravioles. Ajouter quelques pointes d'asperges et assaisonner de fleur de sel aux truffes.