

PASTIER FRANÇAIS

# SAINT-JEAN®


DEPUIS 1935

## RAVIOLI AUX GIROLLES PERSILLÉES, ASPERGES SAUTÉES ET BEURRE D'HERBES

**Préparation : 45mn**

**Cuisson : 20mn**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 sachet de ravioli aux girolles persillées Saint Jean
- 2 bottes d'asperges vertes
- 150 gr de beurre
- Huile d'olive 
- 1 mélange d'herbes fraîches (cerfeuil, ciboulette, persil)
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit fromage sec de chèvre à râper.

**Préparation :**

La veille, passer rapidement le beurre au micro-onde à faible puissance pour obtenir un beurre « pommade », lui ajouter le mélange d'herbes hachées et un peu de sel et poivre. Mouler en boudin dans du film alimentaire et mettre au réfrigérateur.

Le jour même, dans un premier temps, éplucher rapidement les queues des asperges (couper si nécessaire), et les cuire à l'eau bouillante salée durant 8mn environ et les rafraichir dans de l'eau bien froide. Mettre ensuite à égoutter sur un torchon.

Cuire les ravioli à l'eau bouillante salée durant 4 mn, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement. Parallèlement, faire sauter les pointes d'asperge à la poêle à l'huile d'olive.

Pour le dressage, mettre un peu de pousses d'épinards au fond de chaque assiette, disposer les ravioli dessus et les asperges.

Au tout dernier moment, ajouter des copeaux de beurre d'herbes qui fondront au contact des aliments chauds.

Déguster sans tarder.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

[WWW.SAINT-JEAN.FR](http://WWW.SAINT-JEAN.FR)