

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

 Entrée

 Ravioles

 N^o. 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 réserver. 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. Assaisonner 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 à ébullition, 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.