

# RAVIOLES À POÊLER 3 FROMAGES *et crème* *d'asperges*

 Entrée

 Ravioles

 N. portions  
4

 Préparation  
10 MIN

 Cuisson  
10 MIN



## INGRÉDIENTS

- Ravioles à poêler 3 fromages Saint-Jean
- 1 botte d'asperges vertes,
- 1 échalote,
- 5 g de fleur de sel
- 10 cl de crème,
- 30 g de pignons de pin,
- Huile d'olive,
- Sel fin, poivre

## RECETTE PRÉPARATION

Éplucher l'échalote et l'émincer finement. Couper les têtes des asperges à 3 cm et tailler les tiges en petits morceaux.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole et faire suer les échalotes avec une pincée de sel, ajouter les morceaux d'asperges. Assaisonner, et mouiller avec de l'eau à hauteur des asperges et cuire pendant 8 min.

Crémer, faire bouillir à nouveau et mixer finement.

Tailler les pointes d'asperges en rubans à l'aide d'un économiseur, puis les laisser mariner dans l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre.

Dans une poêle, sans matière grasse, cuire les Ravioles à poêler 3 fromages jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Verser la crème d'asperges en verrine et ajouter quelques raviolis. Décorer de rubans d'asperges et de pignons de pin.