

# RAVIOLES FORESTIÈRES AUX CÈPES *Fricassée* *de poulet aux asperges et émulsion de chorizo*



Plat



Ravioles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
40 MIN



Cuisson  
30 MIN



## INGRÉDIENTS

- 4 plaques de ravioles forestières aux cèpes Saint Jean
- 3 blancs de poulet
- 1 botte d'asperges vertes
- 40g de chorizo
- Huile tournesol
- 100g de beurre
- Sel fin / Poivre
- 25cl de crème liquide entière
- 10cl de bouillon de veau
- Gros sel de Guérande

## RECETTE PRÉPARATION

- Placer les plaques de ravioles forestières aux cèpes Saint Jean une vingtaine de minutes au congélateur avant de démarrer la recette.
- Rincer les asperges, éplucher légèrement la base et découper les pointes. Couper le restant en rondelles d'environ 5 millimètres de longueur. Plonger les pointes dans une casserole d'eau frémissante avec une pincée de gros sel de Guérande. Les cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter et les plonger dans un récipient d'eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur.
- Pendant ce temps, éplucher le chorizo et le découper en rondelles. Le faire revenir quelques secondes dans une casserole sans matière grasse puis déglacer en versant le bouillon de veau chaud. Laisser réduire quelques instants à feu vif puis incorporer la crème liquide. Baisser le feu et cuire une vingtaine de minutes. Réserver.
- Découper les blancs de poulet en cubes. Faire chauffer un filet d'huile de tournesol avec 50 g de beurre dans une sauteuse. Ajouter le poulet et les rondelles d'asperges. Cuire l'ensemble quelques minutes jusqu'à ce que les asperges soient fondantes et le poulet bien doré. Saler, poivrer puis débarrasser dans une assiette.
- Dans la même poêle, remettre une noix de beurre. Sortir les ravioles Saint Jean du congélateur, les séparer en carrés et les faire dorer à la poêle quelques instants de chaque côté. Mélanger les ravioles avec le poulet et asperges. Dresser l'ensemble dans de belles assiettes creuses puis disposer 2 à 3 pointes d'asperges au centre.
- Émulsionner la crème de chorizo à l'aide d'un mixeur plongeant puis en disposer quelques cuillères sur l'assiette. Servir aussitôt.

## ASTUCE

Pour une présentation encore plus travaillée, réaliser des chips de chorizo en disposant des rondelles finement tranchées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ; quelques minutes au four et le tour est joué.

