

# RAVIOLI AU BOURSIN, *crème d'asperges au fromage frais et baies roses*

 Entrée



Pâtes fraîches



Nb. portions  
**2**



Préparation  
**20 MIN**



Cuisson  
**20 MIN**



## INGRÉDIENTS

- Un sachet de ravioli au Boursin ail et fines herbes Saint jean
- 500 g d'asperges vertes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- 25 cl de bouillon de légumes
- 5 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- 40g de fromage frais
- 1 pincée de baie rose

# RECETTE

## PRÉPARATION

- Faire chauffer un volume d'eau puis ajouter le bouillon de légumes, réserver au chaud.
- Commencer par nettoyer les asperges, tailler les queues et éplucher.
- Réserver quelques pointes d'asperges.
- Couper finement le reste des asperges en dés.
- Dans une casserole faire fondre le beurre.
- Ajouter l'oignon haché et l'ail et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajouter les tronçons d'asperges.
- Verser le bouillon de légumes et la crème liquide.
- Porter à ébullition, réduire à feu doux et couvrir.
- Laisser cuire tranquillement jusqu'à ce la lame de couteau traverse les légumes facilement. Ajouter le fromage frais.
- Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter une pincée de baies roses.
- Faire poêler les pointes d'asperges avec une noisette de beurre.
- Faire chauffer un volume d'eau salé, puis cuire les ravioli saint jean pendant 4 minutes.
- Dans une assiette déposer la crème d'asperges en demi-lune, ajouter les ravioli, une quenelle de fromage frais et quelques pointes d'asperges.
- Finir par une pincée de baies roses puis déguster