

# RAVIOLI AUX GIROLLES POÊLÉES ET PERSIL DE LA DRÔME, *asperges sautées et beurre d'herbes*



Plat



Pâtes fraîches



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



Préparation  
45 MIN



Cuisson  
20 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioli aux Girolles poêlées et persil de la Drôme Saint Jean
- 2 bottes d'asperges vertes
- 150g de beurre
- 1 mélange d'herbes fraîches (cerfeuil, ciboulette, persil)
- Huile d'olive
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit fromage sec de chèvre à râper

## RECETTE 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 frémissante durant 8min 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 min, 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 chaud.

Déguster sans tarder.