

# GRANDES RAVIOLES MORILLES ASPERGES, *sauce au vin jaune* *& ail noir*

 *Plat*  *Pâtes farcies*  *Nb. portions* **4**  *Préparation* **20MIN**  *Cuisson* **20MIN**



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de grandes ravioles MORILLES 500g
- 1 cube de bouillon de volaille
- 300mL de crème liquide
- 2 gousses d'ail noir
- 5 càs de vin jaune (facultatif)
- 1 botte d'asperges
- sel, poivre

## RECETTE

### PRÉPARATION

#### Préparation de la sauce

- Eplucher les gousses d'ail noir.
- Faire chauffer la crème avec les gousses d'ail noir pendant 15 min : la crème doit réduire et l'ail infuser.
- Mixer.
- Ajouter le vin jaune. Saler, poivrer. Réserver.

#### Préparation des asperges

- Nettoyer les asperges et retirer la base trop dure.
- Cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 min.
- Egoutter.
- Réserver les pointes d'asperges. Couper le reste en tronçons et les ajouter à la sauce.

#### Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau avec le bouillon de volaille.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire et ajouter à la sauce.

#### Le dressage

- Dresser les pâtes puis répartir la sauce.
- Ajouter les pointes d'asperges et servir immédiatement.