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

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



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de 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 pâte puis répartir la sauce.
- Ajouter les pointes d'asperges et servir immédiatement.