GRANDES RAVIOLES MORILLES *façon croûte aux asperges*

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



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de sachet de grandes ravioles Morilles à la crème**
- 350g d'asperges vertes (1 petite botte)
- 200g de crème fraîche épaisse
- 100g de comté râpé
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation des asperges

- Nettoyer les asperges et retirer la base trop dure de la tige.
- Cuire à la vapeur pendant 15min.
- Couper en petits tronçons de 1 à 1.5cm. Réserver les têtes.

Préparation de la sauce de la croûte

- Râper le comté.
- Dans un saladier, mélanger le comté et la crème fraîche.
- Poivrer. Salé si nécessaire.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Préchauffer le four en mode « grill ».
- Dans des plats à gratin individuels, répartir les pâtes fraîches (environ 3 à 4 par plat).
- Répartir les tronçons d'asperges.
- Arroser de crème de comté puis répartir les têtes d'asperges.
- Passer 4 à 5 min au grill pour faire gratiner.
- Servir immédiatement.