VERRINES DE RAVIOLES À POÊLER AUX 3 FROMAGES

et crème d'asperges

Apéritif | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 10 MIN | Cuisson 10 MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler aux 3 fromages Persil de la Drôme Saint-Jean**
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 échalote
- 5 g de fleur de sel
- 10 cl de crème
- 30 g de pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel fin, poivre

RECETTE

Préparation

- Éplucher l'échalote et l'émincer finement. Couper les têtes des asperges à 3 cm et tailler les tiges en petits morceaux.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole et faire suer les échalotes avec une pincée de sel, ajouter les morceaux d'asperges. Assaisonner, et mouiller avec de l'eau à hauteur des asperges et cuire pendant 8 minutes. Crémer, faire bouillir à nouveau et mixer finement.
- Tailler les pointes d'asperges en rubans à l'aide d'un économe, puis les laisser mariner dans l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre.
- Dans une poêle, sans matière grasse, cuire les Ravioles à poêler 3 fromages jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Verser la crème d'asperges en verrine et ajouter quelques ravioles. Décorer de rubans d'asperges et de pignons de pin.