

RECETTES

GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

#04 Asperges vertes, crème citron & Ravioles au Chèvre

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 300g de Ravioles au Chèvre
- 150g de crème fraîche épaisse
- 2 bottes d'asperges vertes
- 1 citron (juste 1/2 pour le jus + zeste)
- 1 bouquet d'aneth et de persil
- 1 bouquet de basilic
- 1 filet d'huile d'olive
- Boullion de volaille
- Sel & Poivre

#1 : Éplucher les asperges puis plonger les dans une eau bouillonnante pendant 3min

#2 : Stopper la cuisson des asperges en les plongeant dans de l'eau froide.

#3 : Émincer les queues des asperges et les réserver de côté.

#4 : Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive les pointes d'asperges (les têtes), doucement, sans coloration, jusqu'au dressage.



#7 : Égoutter les raviolis à l'aide d'une écumoire et incorporer-les dans la crème citronnée aux herbes, puis commencer le dressage

#6 : Plonger les Raviolis au chèvre dans un bouillon de volaille salé frémissant 3 minutes, remuer pour que les raviolis ne collent pas.

#5 : Dans un bol, mélanger la crème avec le jus du citron et les herbes hachées finement, incorporer les queues d'asperges émincées dans la préparation, saler et poivrer.