

# 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.

**#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.

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

**#6** : Plonger les Ravioles au chèvre dans un bouillon salé frémissant 3 minutes, remuer pour que les ravioles ne collent pas.

