

## *Raviolis Sauce Crème Champignons et Asperges Blanches*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### **Ingrédients:**

- RAVIOLIS	600g (au jambon)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- ASPERGE(S)	12 blanches
- FOND DE VEAU	1/2 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CORIANDRE FRAIS	
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez le pied dur des asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 12-14 minutes.
- Egouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu de muscade puis d'ail. Salez et poivrez.
- Intégrez alors le fond de veau et la crème. Laissez épaissir en remuant. Réservez.
- Entretemps, faites cuire les raviolis le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Servez les raviolis nappés de sauce crème champignons. Surmontez le tout de 3 asperges blanches. Saupoudrez de coriandre et déposez quelques copeaux de parmesan.

