

Raviolis à la Crème de Pesto, aux Asperges et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g au fromage
- PESTO VERT	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	2 c à coupe
- ASPERGE(S)	16 pointes
- BEURRE DE CUISSON	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Grillez à sec les amandes effilées dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans un bol, mélangez le pesto avec la crème fraîche.
- Grillez les asperges dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Faites cuire les raviolis le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Incorporez délicatement le mélange au pesto avec les raviolis et servez dans des assiettes creuses.
- Décorez avec les asperges et ajoutez les amandes. Saupoudrez le tout de parmesan.
- Servez sans attendre.

