

Cassiolette de Scampis Gratinés, Épinards, Asperges et Tortellini Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- OEUF(S)	1/2	- EPINARDS SURGELÉS	4 portions (en branches)
- EAU	un peu (tiède)	- CRÈME FRAICHE	30 cl
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe	- VIN BLANC SEC	10 cl
- SEL	un peu	- AIL EN POWDRE	
- FARINE DE BLE DUR	2/3 tasse	- GRUYERE RAPE	
- FROMAGE "RICOTTA"	125g	- SEL	
- PERSIL		- POIVRE	
- SCAMPIS	12		
- ASPERGE(S)	16 vertes		

Recette:

- Confectionnez les tortellini maison à la ricotta comme indiqué à la recette *DI-137*.
- Décongelez les scampis puis décortiquez-les complètement.
- Décongelez également les épinards.
- Coupez les queues des asperges pour ne garder que la partie tendre.
- Faites chauffer de l'eau salée jusqu'à ébullition. Plongez les asperges et les tortellini pour 4-5 minutes. Egouttez et réservez.
- D'un autre côté, faites rissoler les scampis dans un peu de beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Arrosez avec le vin blanc et laissez cuire 30 secondes puis retirez immédiatement les scampis. Réservez-les.
- Préchauffez le four à 250°C position grill.
- Laissez réduire le vin blanc jusqu'à obtention d'environ 2 c à soupe puis ajoutez la crème. Portez à ébullition et laissez épaissir. Salez et poivrez. Incorporez finalement les épinards.
- Pour le dressage, dans le fond d'assiettes creuses (pouvant aller au four), déposez 4 tortellini avec 3 scampis et 4 asperges. Répartissez les épinards et la sauce crémeuse sur chaque assiette. Saupoudrez d'un peu de fromage râpé.
- Enfournez pour 3-4 minutes.
- Servez sans attendre.

