

Raviolis de Langoustines Sauce Rose, Asperges Poêlées et Éclats de Pancetta Grillés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Raviolis	12 de Langoustines
- Crème Fraîche	200 ml
- Bouillon de Poisson	½ c à café
- Concentré de Tomates	1 noix
- Asperges	12 pointes
- Pancetta (Jambon)	4-6 tranches
- Parmesan Râpé	
- Persil	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème fraîche.
- Faites-y dissoudre le bouillon de poisson puis liez avec le concentré de tomates. Intégrez le persil haché. Salez et poivrez. Réservez.
- D'un autre côté, faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Grillez à sec la pancetta coupée en petits dés. Réservez.
- Entre temps, grillez les asperges dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, nappez-les de sauce rose, déposez quelques pointes d'asperges et des éclats de pancetta grillés.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.