

Ravioles aux Asperges Vertes et Sauce Rose

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| - RAVIOLIS | Pour 2 au Jambon |
| - ASPERGE(S) | 12-16 asperges vertes |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 ml |
| - CONCENTRÉ DE TOMATES | 2 noix |
| - PANCETTA (JAMBON) | 6 tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Séparez les pieds des pointes et coupez les pieds en tronçons de 2 cm. Faites cuire les pieds 10 minutes dans de l'eau frémissante salée. Ajoutez les pointes lorsqu'il reste 4-5 minutes de cuisson. Egouttez.
- Roulez 2-3 pointes d'asperges dans les tranches de pancetta et faites tenir avec un cure-dent.
- Rissolez les pieds d'asperges dans du beurre chaud. Salez et poivrez puis arrosez avec la crème fraîche et liez avec le concentré de tomates. Laissez épaissir et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.
- Entre temps, rissolez les fagots d'asperges dans de l'huile chaude. Poivrez.
- Faites cuire les ravioles le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis répartissez dans des assiettes creuses.
- Nappez le tout de sauce rose aux asperges et déposez 3 fagots grillés par assiette.

