

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

GRANDES RAVIOLES MORILLES

Asperges, sauce au vin jaune & ail noir



GRANDES RAVIOLES MORILLES

Asperges, sauce au vin jaune & ail noir

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *20 min*

Temps de cuisson : *20 min*

- 500g de Grandes ravioles Morilles ROYANS
- 1 cube de bouillon de volaille
- 300mL de crème liquide
- 2 gousses d'ail noir
- 5 càs de vin jaune
- 1 botte d'asperges
- sel, poivre

1. Préparation de la sauce

- ▶ Eplucher les gousses d'ail noir.
- ▶ Faire chauffer la crème avec les gousses d'ail noir pendant 15 min : la crème doit réduire et l'ail infuser. Mixer.
- ▶ Ajouter le vin jaune. Saler, poivrer. Réserver.

2. Préparation des asperges

- ▶ Nettoyer les asperges et retirer la base trop dure.
- ▶ Cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 min. Egoutter.
- ▶ Réserver les pointes d'asperges. Couper le reste en tronçons et les ajouter à la sauce.

3. Préparation des Grandes Ravioles

- ▶ Faire chauffer un grand volume d'eau avec le bouillon de volaille.
- ▶ Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- ▶ Prélever avec une écumoire et ajouter à la sauce.

4. Dressage

- ▶ Dresser les pâte puis répartir la sauce.
- ▶ Ajouter les pointes d'asperges et servir immédiatement.