

RAVIOLE À L'AIL DES OURS, RICOTTA ET CHAMPIGNONS, POINTES D'ASPERGES ET SCAMPIS



Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------------|---------------------------|
| ravioles | 1 paquet |
| Scampi | 1 paquet |
| pointes d'asperges | 30 pcs |
| crème faîche culinaire | 25 cl |
| échalotte | 1 pcs |
| Ricotta | 550 g |
| Parmesan rapé | 120 g |
| Champignon | 200 g |
| feuilles d'ail des ours hachées | 10 pcs |
| sel et poivre | |
| Ail des ours | 1 poignée (pour la sauce) |
| Fond de légumes | 0.50 cube |
| Parmesan rapé | 150 g |
| huile verte d'ail des ours | (facultatif) |
| fleurs d'ail des ours | 12 pcs (en décoration) |

Préparation

1. Pour les ravioles, réaliser la farce. Commencer par faire revenir les champignons finement hachés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter sel et poivre. Ensuite, mélanger les champignons avec la ricotta, le parmesan râpé et quelques feuilles d'ail des ours finement hachées.

2. Pour façonner les ravioles, prendre un carré de pâte, disposer au milieu un peu de farce, replier la pâte pour former un triangle et coller avec un peu d'eau.

3. Pour la sauce, faire revenir une échalotte finement ciselée avec un peu de beurre. Ajouter ensuite environ 10cl d'eau et un demi-cube de bouillon de légumes. Ajouter la crème et une dizaine de feuilles d'ail des ours finement ciselées. Laisser mijoter et mixer pour obtenir une sauce assez fine.

4. Faire revenir les asperges et les scampi dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

5. Cuire les ravioles environ 2 minutes dans une eau frémissante.

6. Pour le dressage, mettre 2 ravioles dans une assiette, couvrir d'un peu de sauce, mettre 3 scampi, 3 asperges et un peu de parmesan râpé. Terminer avec un filet d'huile verte à l'ail des ours.
