



# RAVIOLES D'ASPERGES EPINARDS/RICOTTA, SAUCE AU PARMESAN

Bien que nous sommes que début Mars, le printemps s'invite plus tôt cette année ! Les premières asperges de Provence sont déjà là et profitons-en ! Je vous propose une recette riche en goûts et couleurs qui ravira les papilles de vos convives pour cette entrée ou plat selon les appétits ! Place à la recette !

## INGREDIENTS POUR 2 PERS.

- 1 botte d'asperges vertes

Pour la pâte à raviole

- 350 g de farine
- 3 oeufs
- 30 g d'encre de seiche

Pour la farce

- 500 g épinards
- 200 g ricotta
- 1 oeuf

Pour la sauce

- 20cl de crème fraîche,
- 3 càs parmesan fraîchement râpé + quelques copeaux
- 5cl de vin blanc sec
- sel et poivre.



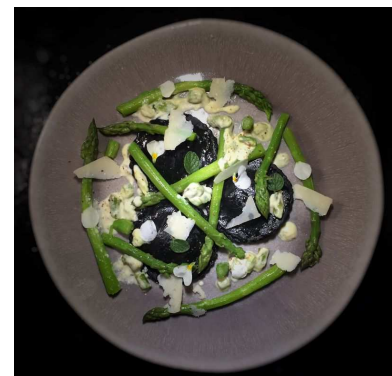
1. Creuser un puits dans la farine et casser-y les oeufs. Ajouter l'encre de seiche aux oeufs et travailler le tout en une pâte souple et sèche. Si la pâte est trop mouillée, ajouter un peu de farine. Si elle est trop sèche, ajouter un peu d'eau. Emballer la pâte dans du film plastique transparent et entreposer-la au moins 1h au réfrigérateur.

2. Pour la farce aux asperges et épinards, cuire les épinards et quelques asperges (3 max) dans de l'eau bouillante salée. Egoutter le tout et les faire revenir à la poêle avec une noisette de beurre. Couper ensuite les épinards, les asperges et la ricotta au couteau, puis incorporer l'oeuf et les 2/3 du parmesan. Saler et poivrer.

3. Réaliser les raviolis : disposer la pâte à raviole étalée sur le plan de travail et badigeonner d'eau les parties externes à l'aide d'un pinceau. Poser ensuite 1 cuillère à café de farce au centre de chaque raviole, puis plier la pâte en 2. A l'aide d'un cercle en inox, former des lunes.

4. Cuire quelques asperges dans l'eau bouillante salée pendant 7 à 8 minutes, les égoutter et les rafraîchir. Faire chauffer la crème dans un poêlon, y ajouter le vin blanc et le parmesan râpé. Laisser épaissir à consistance souhaitée. Y incorporer des rondelles d'asperges. Saler, poivrer.

5. Cuire les raviolis dans de l'eau frémissante salée pendant environ 2 min, puis les égoutter. Dresser sur assiette quelques raviolis (3 ou 4). Napper de sauce aux asperges. Décorer avec les têtes d'asperges, les copeaux de parmesan.



Bonne réalisation !



Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>. D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundis de chaque mois en collaboration avec :

Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

