

Raviolis Sauce Crèmeuse Chorizo-Asperges

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	250-300g au chorizo
- Asperges	18 pointes
- Chorizo	100g
- Crème Fraîche	175 ml
- Parmesan en Bloc	fraîchement râpé
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez puis séparez les pieds des pointes (gardez 3 cm de pointe).
- Taillez les pieds restant en petits dés.
- Otez la peau du chorizo puis coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Taillez chaque rondelle en 4.
- Faites cuire les raviolis le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Grillez les dés de chorizo dans une poêle avec les pieds d'asperges coupés. Arrosez avec la crème et laissez réduire quelques instants. Salez et poivrez.
- Intégrez les raviolis dans la sauce.
- Faites sauter les pointes d'asperge dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Râpez finement le parmesan.
- Servez les raviolis à la crème de chorizo-asperges avec quelques pointes grillées et du parmesan fraîchement râpé.

