



Raviolis aux asperges et jambon de Parme

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

- 4 abaisses (500 grammes) de pâte fraîche (ou maison)
- 500 grammes de fines asperges vertes
- 6 c. à soupe de fromage frais double crème (philadelphia)
- 4 c. à soupe de parmesan râpé
- sel et poivre
- 100 grammes de jambon de Parme en tranches fines

Préparation de la farce :

- 1) Cuire les asperges al dente (soit env. 5 minutes) dans 2 litres d'eau légèrement salée
- 2) Couper les pointes, les réserver au chaud.
- 3) Débiter les tiges en petites rondelles
- 4) Mélanger le fromage frais et le parmesan, assaisonner et ajouter les rondelles d'asperge

Préparation des raviolis :

- 1) Dérouler les abaisses et poser sur le "ravigot", faire adhérer en appuyant légèrement
- 2) Badigeonner la pâte d'un peu d'eau, répartir la farce dans les cavités
- 3) Couvrir avec la deuxième partie de la bande de pâte, appuyer doucement pour faire adhérer
- 4) Passer le rouleau à pâtisserie en va-et-vient jusqu'à ce que les raviolis soient découpés, retirer les chutes de pâte, retourner le pochoir et en expulser les raviolis

Cuisson :

- 1) Cuire les raviolis al dente (environ 6 minutes) à découvert dans de l'eau salée frémissante. Une trop forte ébullition les ferait éclater
- 2) Pêcher les raviolis avec un écumoire, égoutter et dresser dans les assiettes
- 3) Verser un filet d'huile d'olive
- 4) Ajouter les pointes d'asperge réservées et les tranches de jambon de Parme

