

Ravioles ouvertes aux asperges et morilles

Recettes pour 6 personnes(en entrée)

Ingrédients :

Feuilles de lasagnes : 6
Asperges vertes(petites) : 30
Morilles ou autres : 400 gr
Gros sel
Échalotes : 3
Tomate : 1 (enlevez la peau)
Champignons de Paris : 150 gr
Vin Sylvaner : 30 cl
Crème liquide : 30 cl
Sel et poivre.

Nettoyer, laver les morilles.

Éplucher les asperges. Les faire cuire 3mn à l'eau bouillante très salé.

Hacher les échalotes. Émincer les champignons de Paris nettoyés.

Couper la tomate en très petits dés. Mettre ces ingrédients dans une casserole.

Mouiller avec le vin. Saler et poivrer.

Laisser cuire à feu doux, jusqu'à réduction à sec.

Ajouter la crème.

Porter à ébullition, puis laisser cuire 3mn.

Ajouter les morilles égouttées.

Poursuivre la cuisson 2mn.

Rectifier l'assaisonnement.

Faire cuire 8mn les six feuilles de lasagne à l'eau bouillante salée.

Dresser les asperges sur les assiettes.

Les couvrir d'une feuille de lasagne bien égouttée.

Répartir les morilles.

Napper de sauce. Servir.

La sommelière vous suggère un Gewurztraminer.