



RAVIOLES DU DAUPHINÉ, CRÈME DE CHORIZO, ASPERGES VERTES ET DÈS DE BUTERNUT RÔTI **Graines de courges torrifiées**

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de ravioles du Dauphiné
18 asperges vertes
1 ¼ de butternut
1 petit chorizo doux
1 petit chorizo fort
1 oignon
100 gr de graines de courges
1 l. de bouillon de volaille
1 l. de crème liquide à 18%
125 gr de beurre
Sel, poivre



Progression

Mettre à chauffer une casserole remplie d'eau.

Éplucher les asperges vertes. Les mettre en cuisson dans une eau bouillante bien salée, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Rafraichir dans une eau glacée pour stopper la cuisson et les garder bien vertes, puis les égoutter. Réserver

Éplucher le ¼ de butternut, puis le tailler en macédoine (1/2 cm de chaque côté environ). Faire chauffer une poêle avec une bonne huile d'olive et cuire les dés de butternut jusqu'à obtenir une légère coloration, assaisonner. Réserver.

Dans un four à 180°C, mettre les graines de courges à torréfier sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver.

Couper les deux chorizos en dés ou en rondelles selon votre choix.

Les faire revenir dans une casserole sans matière grasse en leur donnant une belle coloration. Ajouter un oignon ciselé et colorer de nouveau, puis mouiller avec 1 litre de bouillon de volaille ou bouillon de légumes. Faire réduire de moitié.

Ajouter 1 litre de crème liquide à 18% et réduire de nouveau jusqu'à arriver à la consistance voulue. Mixer et assaisonner. Réserver au coin du fourneau.

Réchauffer doucement les asperges avec du beurre, et les dés de butternut dans une poêle.

Mettre à chauffer une casserole d'eau salée et accompagner d'un morceau de beurre jusqu'à ébullition. Baisser l'intensité du feu et déposer délicatement les ravioles, et laisser cuire 2 minutes sans ébullition en remuant délicatement.

Dressage

Récupérer les ravioles avec un écumoire et les déposer dans une belle assiette creuse.

Napper de la sauce au chorizo, ajouter les dés de butternut, les asperges vertes harmonieusement et les graines de courges.



Chef Hervé FILLATRE
Le Maryland
2 rue du Miroir – 77000 Melun