



# RAVIOLE SIMPLISSIME DE COMTÉ AUX ASPERGES

Durée **10 min** Type **Entrée** Saisonnalité **Automne** Difficulté 

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- **4** tranches de Comté
- **1** paquet de pâte à lasagne fraîche (300 g) ou un rectangle de pâte par personne
- **1** botte d'asperges vertes ou blanches
- **125g** de pesto frais
- Quelques feuilles de basilic ou de roquette
- Huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin



## Préparation

### Étape 1

Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, y plonger pour 2-3 minutes les feuilles de lasagne, les égoutter puis les huiler sans les superposer pour ne pas qu'elles collent.

### Étape 2

Éplucher les asperges, couper un morceau de leur pied, les plonger dans l'eau bouillante pour 3-4 minutes en fonction de leur taille et les rafraîchir dans de l'eau glacée pour stopper leur cuisson. Les couper en deux dans le sens de la longueur.

### Étape 3

Couper en carrés la pâte à lasagne, plier chaque carré en deux de manière à former un triangle et garnir l'intérieur d'asperges puis de Comté.

### Étape 4

Poser dans un plat allant au four, arroser d'huile d'olive et réchauffer pendant 5-6 minutes à 150°.

### Étape 5

Cercler les assiettes de pesto, y déposer chaque raviolo et garnir de quelques feuilles de basilic ou de roquette avant de saler et de poivrer.