

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935





CAPPELLETTI AU FROMAGE DE CHÈVRE ET TOMATE, PURÉE D'ARTICHAUTS, CHÈVRE RÂPÉ, OLIVES NOIRES DE NYONS ET BASILIC

Préparation : 40mn

Cuisson : 30mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de cappelletti chèvre et tomate Saint Jean
- 300g de fonds d'artichaut surgelés
- 1 càs de crème épaisse
- 5cl d'huile d'olive 
- 1 petit fromage de chèvre sec
- 20 olives noires de Nyons 
- 1 botte de basilic

Préparation :

Faire cuire les fonds d'artichaut dans de l'eau bouillante salée pendant 30mn environ. Égoutter puis mixer au blender avec un tout petit peu de bouillon de cuisson et la cuillère de crème. Il est possible d'ajouter un peu d'huile d'olive pour obtenir une purée plus brillante. Réserver au chaud.

Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les cappelletti chèvre et tomate Saint Jean et compter 4mn de cuisson. Égoutter délicatement.

Pour le dressage :

Disposer la purée d'artichaut au fond de l'assiette à l'aide d'un petit cercle. Déposer par-dessus les cappelletti chèvre et tomate Saint Jean et les olives noires de Nyons.

Pour la finition, râper le chèvre sec et disposer quelques feuilles de basilic. Servir sans attendre.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR