

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®


DEPUIS 1935

CAPPELETTI AU FROMAGE DE CHÈVRE ET TOMATES EN BROCHETTE, AUBERGINE ET PISTOU À L'AIL DES OURS

Préparation : 25mn

Cuisson : 10mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de cappelletti chèvre et tomates Saint Jean
- 1 petite aubergine
- 2 bottes d'ail des ours
- 15cl d'huile d'olive 
- 50g de parmesan râpé
- 1 càc de pignon de pin
- 1 filet d'anchois à l'huile

Préparation :

Préparation du pistou d'ail des ours : Mixer l'ail des ours (garder quelques feuilles pour les brochettes) ; 10cl d'huile d'olive, le parmesan, et le filet d'anchois, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Couper l'aubergine en rondelles pas trop étroites. Les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile, les réserver au chaud.

Pendant ce temps, cuire les cappelletti au fromage de chèvre et tomates Saint Jean : porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel. Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les cappelletti et compter 4 mn de cuisson.

Égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Confectionner les brochettes en alternant cappelletti, feuille d'ail et rondelles d'aubergines.

Servir chaud avec un pot de pistou sur le côté.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR