

# BROCHETTE DE PÂTES FARCIES À L'OSSAU IRATY, *poivrons marinés et jambon cru*

 Entrée



Pâtes fraîches



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
30 MIN



Cuisson  
40 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches à l'Ossau Iraty Piment d'espelette AOP Saint Jean
- 4 poivrons
- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- Huile d'olive
- Piment de Cayenne en poudre
- Sel
- Poivre

Pour la sauce :

- 3 tomates
- Huile d'olive
- Romarin
- Sel
- Poivre

## RECETTE PRÉPARATION

- Préchauffer votre four à 220°. Une fois le four chaud, placer vos poivrons à mi hauteur. Les cuire pendant 30 minutes, en les retournant de temps en temps afin de colorer toutes les faces des poivrons.
- Pendant la cuisson, enlever la peau des tomates, les couper en cubes et les faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une purée. Réserver et laisser refroidir.
- A la fin du temps, enfermer quelques minutes les poivrons dans un contenant avec un couvercle. Cela vous aidera à décoller facilement la peau du poivron. Retirer la peau, le pédoncule et les graines. (vous pouvez passer les poivrons sous un peu d'eau pour retirer toutes les graines). Mettre de côté 1 poivron cuit pour la réalisation de la sauce, ajouter le coulis de tomates et mixer. Mettre au frais.
- Dans un bol, mettre le reste des poivrons, de l'huile d'olive et du romarin. Laisser mariner au moins 30 minutes.
- Découper votre jambon de Bayonne en carré. Réservez.
- Cuire les pâtes 2 minutes dans l'eau frémissante, les retirer à l'aide d'une écumoire et les disposer côte à côte dans un plat allant au four. Saupoudrer légèrement de piment de cayenne. Verser de l'huile d'olive sur les pâtes farcies et enfourner. Cuire 4 minutes de chaque côté (soit 8 minutes en tout) jusqu'à ce que les pâtes soient colorées.
- Couper les poivrons en carré puis sur un pic à brochette alterner un ravioli, un carré de poivron, un carré de jambon de Bayonne, recommencer jusqu'à remplir toute la brochette. Server immédiatement avec une salade verte et la sauce poivron/tomates.

## ASTUCE

Utiliser des poivrons marinés déjà prêt.