

PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP ET POIVRE NOIR, boeuf fondant dans son jus, dés de courge et noisettes grillées

 Plat

Pâtes Farcies

Nb. portions
4

Préparation
1H30

Cuisson
3H



INGRÉDIENTS

- 2 sachets de pâtes fraîches au comté AOP et poivre noir Saint Jean
- 30g de noisettes
- Sel
- Poivre

Ingrédients pour le boeuf fondant :

- 800g de paleron de bœuf
- 800 ml de bouillon de légumes chaud
- 1 oignon émincé
- 1 échalote émincée
- 1 cuillère à café de Mélange 4 épices
- 200g de courge coupé en dés

Ingrédients pour l'émulsion :

- 250g de crème fleurette
- 50g de lait
- 1g environ d'agar agar
- 50g Comté AOP râpé finement

RECETTE

PRÉPARATION

Préparer votre bœuf fondant.

- Dans une cocotte en fonte, faire fondre l'oignon et l'échalote émincés dans un peu d'huile puis saupoudrer des épices. Une fois l'oignon et l'échalote translucides, les mettre de côté. A feu vif puis saisir entièrement le morceau de bœuf dans la cocotte.
- Une fois la viande bien dorée, remettre les oignon/échalote dans la cocotte.
- Verser 2/3 du bouillon chaud dans la cocotte et porter le à ébullition. Ensuite, couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 2h30/3h. Retourner votre rôti 2 ou 3 fois pendant la cuisson en veillant à toujours qu'il soit humidifié. (Ajouter le restant du bouillon si besoin)
- Le rôti est cuit lorsque vous détachez facilement la viande avec une fourchette. A la fin de la cuisson, effiloche le bœuf. Passer le jus au chinois puis réserver au chaud le bœuf effiloché dans son jus.

Préparer l'émulsion.

- Dans une casserole, mélanger la crème, le lait, le sel et le poivre puis porter à ébullition. Ajouter l'agar agar à la préparation et mélanger. Ajouter le comté, mélanger de nouveau puis passer au mixeur quelques minutes. Passer au chinois et verser la préparation dans un siphon. Gazer puis réserver au bain-marie jusqu'au service.

Préparer les dés de courges

- Préchauffer votre four à 180°.
- Sur un papier sulfurisé, placer vos dés de courges et verser dessus 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer puis mettre à cuire dans le four chaud pendant 20 minutes environ. Ils doivent être fondant.
- Ecraser les noisettes puis les griller dans une poêle environ 4 à 5 minutes. Réserver.

Cuire les pâtes et dresser

- Cuire les pâtes farcies 4 minutes dans l'eau frémissante, les retirer à l'aide d'une écumoire.
- Mélanger les pâtes avec le bœuf fondant et son jus puis répartir dans chaque assiette. Ajouter sur le dessus les dés de courges et les noisettes grillés. Servez immédiatement.