

PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP NOIX DE MUSCADE

sautées au shiitake, pommes de terre écrasées et pousses de roquette

 Entrée



Pâtes fraîches



Nb. portions
4



Préparation
30 MIN



Cuisson
25 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches au Comté AOP Noix de muscade Saint Jean
- 200g de pommes de terre
- 30g de beurre
- 150g de shiitake frais
- 1 botte de roquette
- 3cl d'huile d'olive Richard
- 20g de beurre frais
- 1 branche de thym frais
- Pour le décor : tomates séchées et parmesan, vinaigre balsamique

RECETTE PRÉPARATION

- Faire cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de 3 cm environ, dans une casserole avec de l'eau froide légèrement salée et la branche de thym, pendant environ vingt minutes.
- Pendant ce temps, laver rapidement les champignons shiitake et la botte de roquette. Couper les shiitakes en quartiers. Couper les tomates séchées en morceaux pour le décor et râper le parmesan.
- Égoutter les pommes de terre et enlever la branche de thym. Écraser à l'aide d'une fourchette en ajoutant 20g de beurre. Garder au chaud.
- Cuire les pâtes farcies au Comté AOP noix de muscade 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 pâtes et compter 4 minutes de cuisson. Égoutter délicatement à l'aide d'une écumoire, asperger légèrement d'huile d'olive.
- Pendant ce temps, poêler rapidement les champignons à l'huile d'olive et le restant de beurre. Saler, Poivrer.
- Pour le dressage, réaliser deux jolies quenelles de pomme de terre, et disposer autour les pâtes farcies, ajouter les champignons, la roquette et les tomates coupées. Finaliser à votre guise avec le parmesan et éventuellement une touche de vinaigre balsamique. Servir sans attendre.