

PÂTES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES PERSIL DE LA DRÔME, *chanterelles et purée de potimarron, copeaux d'Ossau Iraty*

 Entrée



Pâtes fraîches



Nb. portions
4



Préparation
1 H



Cuisson
35 MIN



INGRÉDIENTS

- Un sachet de pâtes fraîches aux Girolles poêlées et persil de la Drôme Saint Jean
- 250g de chanterelles ou girolles, triées et nettoyées
- 1 petit potimarron ou 250g de purée déjà prête
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- 1 quart de fromage Ossau iraty
- Huile d'olive et beurre
- 1 poignée de pousses d'épinards

DAMIEN BRISSET, ŒNOLOGUE CHEZ [FERRATON](#), NOUS PARTAGE SON ACCORD METS ET VIN

« Les saveurs automnales des girolles, dont la douceur est soulignée par le fruité du fromage de brebis, se marient à merveille à l'intense bouquet d'arômes de fruits noirs de notre Crozes Hermitage « Calendes ». Expression des trois grands terroirs de l'appellation, la minéralité de ce vin apporte, par sa fraîcheur, une énergie supplémentaire à ce plat déjà relevé par la vivacité du persil de la Drôme ».

RECETTE PRÉPARATION

- Réaliser la purée de potimarron : le couper en deux, retirer les graines et le couper en petits morceaux sans l'éplucher. Le cuire dans de l'eau bouillante salée durant 25 minutes. Une fois cuit, le mixer à l'aide d'un blender à ajoutant la crème épaisse.
- Faire poêler les chanterelles à l'huile d'olive et ajouter une noix de beurre pour les faire dorer.
- Cuire les pâtes farcies 4 minutes dans une eau frémissante, les égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.
- Pour le dressage : mettre de la purée de potimarron au fond de chaque assiette, quelques pousses d'épinards, disposer les pâtes dessus puis les chanterelles. Ajouter quelques herbes fraîches (thym frais, ciboulette, cerfeuil...). Déguster aussitôt.