

PÂTES FARCIES AU SAINT MARCELLIN IGP ET NOIX DU DAUPHINÉ, *truite confite, sauce vierge et légumes grillés*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

20 MIN



Cuisson

25 MIN



INGRÉDIENTS

- Un sachet de pâtes fraîches au saint Marcellin IGP et noix du Dauphiné Saint jean
- 2 filets de truite
- Huile d'olive (pour confire)
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 grosse tomate
- 1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de basilic frais
- 1 échalote
- 10cl d'huile d'olive
- 50g de noisettes concassées
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation

- Emonder la tomate en la plongeant une minute dans l'eau bouillante après avoir incisé la peau. Récupérer uniquement la chair et la tailler en brunoise.
- Eplucher et émincer très finement les échalotes ainsi que l'ail. Ciseler finement le basilic.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir l'échalote et l'ail écrasé à feu doux, quelques minutes. Ajouter ensuite la brunoise de tomate et le jus d'un demi-citron. Hors du feu, ajouter le basilic et les noisettes concassées. Mélanger puis réserver.
- Placer les filets de truite dans un plat à gratin de petite taille. Verser de l'huile d'olive à hauteur. Placer dans un four préalablement chauffé à 80°C. Laisser confire pendant 15 minutes à cette température. Enlever les filets de l'huile, les éponger, poivrer et ajouter un peu de fleur de sel.
- Dans une poêle chaude déposer un petit filet d'huile d'olive ajouter la carotte et la courgette, faire griller chaque face puis réserver.
- Dans une casserole, porter à ébullition 2l d'eau et faire cuire les pâtes Saint jean pendant 4 minutes (eau frémissante).
- Dans l'assiette déposer le filet de truite confite. Ajouter les pâtes farcies, les légumes grillés puis la sauce vierge. Déguster rapidement.