

PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP ET NOIX DE MUSCADE, *Beurre de sauge, poêlée de champignons*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

25 MIN



Cuisson

25 MIN



INGRÉDIENTS

- Un sachet de pâtes fraîches au Comté AOP et noix de Muscade Saint Jean
- 70g de beurre doux
- 20 grandes feuilles de Sauge
- 100g de Comté
- 50g de Girolles
- 50g de Pleurotes
- 50g de champignons de Paris
- 80g de noisettes
- 5 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 cl de d'huile d'olive
- 1/2 botte de persil plat

RECETTE

Préparation

- Disposer les noisettes sur une plaque de four en une seule couche. Mettre la plaque au four et laisser dorer 15 minutes. Réserver.
- Emincer grossièrement les champignons.
- Laver et hacher finement le persil plat puis réserver.
- Eplucher et émincer les échalotes et l'ail.
- Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse. Ajouter l'échalote et l'ail, laisser cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter les champignons. Faire chauffer 3 minutes environ sur feu vif, il ne doit plus rester d'eau dans la sauteuse. Déglacer au vin blanc. En fin de cuisson, ajouter le persil haché.
- Faire fondre le beurre à feu très doux. Dès que le beurre est bien chaud et qu'il commence à prendre une teinte noisette, y ajouter les feuilles de sauge, le sel et la gousse d'ail.
- Faire cuire les pâtes farcies Saint Jean 4 minutes dans l'eau frémissante. Egoutter.
- Pour le dressage : Disposer les pâtes. Ajouter les champignons, les noisettes, les copeaux de Comté. Puis ajouter une cuillère de beurre noisette.