PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN
DEPUIS 1935

PÂTES FARCIES AUX POIVRONS, *crème Ossau iraty, crumble de noisettes*

Apéritif	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		6	10 MIN	35 MIN



INGRÉDIENTS

- **3 paquets de pâtes farcies aux poivrons grillés & piment d'Espelette Saint Jean**
- 50 g de beurre salé
- 50 g de farine
- 40 g de noisettes en poudre
- 10 g de noisettes concassées (facultatif)
- 1 pincée de sucre
- 25cl de crème liquide entière
- 120 gr d'Ossau-iraty
- Huile d'olive
- Quelques brins de ciboulettes
- Sel & Poivre

Damien Brisset, Œnologue chez Ferraton, nous partage son accord mets et vin

« Cette recette aux saveurs douces est subtilement contrebalancée par la fraicheur et les notes fumées, lardées de notre Saint Joseph « la Source ». La fraîcheur de ce vin , expression de la minéralité tiré des coteaux de granit dont est issue cette Syrah, tranche avec les saveurs fruitées du poivron et de l'Ossau Iraty pour mieux les mettre en valeur »

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 200°.
- Dans un cul de poule mélanger la farine, les noisettes (poudres et concassés), une pincée de sel et une pincée de sucre. Incorporer le beurre et sabler la pâte à la main.
- Mettre le crumble sur un papier sulfurisé et enfourner 20 minutes en mélangeant au cours de la cuisson.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème avec l'Ossau-iraty râpé jusqu'à l'obtention d'une crème liquide. Saler et Poivrer. Maintenir au chaud.
- Cuire les pâtes farcies à l'eau bouillante salée durant 4 minutes, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Dressage

- Déposer dans le fond des verrines la crème Ossau Iraty, ajouter les pâtes farcies aux poivrons et parsemer de crumble de noisettes. Parsemer avec de la ciboulette. Servir la verrine chaude.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec

ASTUCE

En apéritif, servir cette recette dans des verrines !