PÂTES FARCIES GIROLLES POÊLÉES & PERSIL DE LA DRÔME *en gratin, brocoli et fourme d'Ambert*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	55MIN	35MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes Fraîches girolles poêlées & persil de la Drôme**
- 1 petit brocoli
- 25 g de fond de veau en poudre
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait entier
- Sel fin / Poivre
- Une pincée de muscade moulue
- 200 g de fourme d'Ambert
- Chapelure de pain

RECETTE

Préparation

- Porter une casserole d'eau à frémissement et y diluer le fond de veau en poudre. Rincer le brocoli, découper les bouquets et les plonger 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée, plus ou moins fermes. Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
- Préparer la béchamel : Faire fondre le beurre et y ajouter la farine. Mélanger à l'aide d'un fouet puis faire colorer le roux. Retirer du feu et verser le lait tout en mélangeant énergiquement. Remettre sur le feu et cuire la sauce béchamel jusqu'à épaississement. Saler, poivrer, parsemer de muscade moulue et ajouter 100 g de fourme d'Ambert découpée en cubes. Mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Plonger les pâtes fraiches Girolles Saint Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
- Transférer les pâtes fraiches dans un plat à gratin à l'aide d'une écumoire ; disperser le brocoli dans l'ensemble du plat. Napper ensuite de béchamel et rajouter les 100 g de fourme d'Ambert restante découpée en tranches. Parsemer de chapelure.
- Enfourner 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que la chapelure soit légèrement colorée.