

PÂTES FARCIES CHAMPIGNONS POÊLÉS & AIL DES OURS BIO, *crème d'artichaut et noisettes torréfiées*

 *Plat*  *Pâtes farcies*  *Nb. portions* **4**  *Préparation* **20MIN**  *Cuisson* **30MIN**



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches aux Champignons poêlés ail des ours BIO Saint Jean
- 6 artichauts bretons
- 50g de poireaux
- 50g d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 100g de pommes de terre
- 100g de beurre
- 150ml de fromage blanc
- 150ml de bouillon de poule
- 20cl de crème liquide
- Sel fin

Pour la garniture :

- 10 artichauts poivrade
- 15cl de jus de viande
- 20g de noisettes

RECETTE

PREPARATION

- Tourner les artichauts bretons et retirer le foin. Les tailler en 8 et les conserver dans un récipient d'eau froide.
- Emincer les poireaux et les oignons. Retirer les germes des gousses d'ail. Faire fondre le beurre frais dans une casserole et faire suer les légumes sans coloration.
- Ajouter les artichauts bretons et assaisonner. Cuire à couvert. Lorsqu'il n'y a plus d'eau de végétation, mouiller avec le mélange fromage blanc/bouillon de poule.
- Eplucher les pommes de terre, les laver et les émincer. Les ajouter au velouté. Cuire en maintenant un léger frémissement.
- Lorsque les légumes sont cuits, ajouter la crème liquide et mixer aussitôt. Vérifier l'assaisonnement et passer au chinois étamine. Débarrasser dans un récipient approprié et faire refroidir. Le couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'un film alimentaire.
- Garniture : Eplucher les artichauts poivrade, retirer le foin et les couper en quartier. Les conserver dans un récipient d'eau froide. Les poêler a cru comme une pomme de terre.
- Concasser les noisettes et les torrifier. Au dernier moment les lier de jus de viande. Faire chauffer la quantité de velouté nécessaire et l'émulsionner.
- Faire cuire les pâtes fraîches aux Champignons poêlés ail des ours BIO et dresser l'ensemble de manière équitable et harmonieuse.