

PÂTES FARCIES COMTÉ AOP 12 MOIS D’AFFINAGE,

salade d'endives, œuf mollet, pomme et noix



Plat



Pâtes farcies



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de pâtes farcies au Comté AOP 12 mois d’Affinage Saint Jean
- 4 endives
- 4 œufs
- 1 pomme
- 10 noix concassées

Vinaigrette aux amandes

- 1 c à soupe de purée d’amandes complètes
- 2 c à s d’eau
- 2 c à s de vinaigre de cidre
- 1 c à s d’huile d’olive
- Sel, Poivre

RECETTE

Préparation

- Préparer la vinaigrette aux amandes en mélangeant la purée s’amandes, l’eau, le vinaigre de cidre et l’huile d’olive. Saler et poivrer.
- Hacher grossièrement les noix concassées. Découper les endives en rondelles. Cuire l’œuf mollet (5min dans l’eau bouillante). Émincer finement la pomme.
- Dans une casserole d’eau bouillante, cuire les pâtes fraîches comme indiqué sur le paquet.
- Etape facultative : Pour apporter un aspect soufflé à vos pâtes fraîches, vous pouvez ensuite les disposer côte à côte sur un papier sulfurisé puis les mettre au four 5 à 7 minutes à 240°C en position grill. Les pâtes doivent se colorer.
- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier ou dans des assiettes individuelles et servir immédiatement.