PÂTES FARCIES POIVRONS GRILLÉS & PIMENT D'ESPELETTE, *en bouillon épicé et légumes croquants*

Entrée | *Pâtes farcies* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 40MIN | *Cuisson* 10MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes fraiches aux Poivrons grillés piment d'Espelette Saint Jean**
- 500g de plat de côte de bœuf détaillé en morceaux
- 2 carottes
- 1 oignon paille
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 1 mélange de petits légumes : carotte, oignon nouveau, radis, tomate cerise, artichaut poivrade, fenouil…
- Quelques fines herbes
- 1 petit piment bec d'oiseau frais

RECETTE

PRÉPARATION

- Réaliser le bouillon : dans une casserole, placer la viande, les carottes pelées taillées en rondelles, le poireau fendu, le bouquet garni, l'oignon pelé coupé en deux et brulé sur la flamme (le fait de brûler l'oignon sert à donner la couleur au bouillon) et 2 litres d'eau ou de bouillon de poule. Saler, poivrer. Cuire 2h et demi couvert à feu doux pour avoir un bouillon bien clair.
- Pendant que le bouillon cuit, émincer à la mandoline très finement les petits légumes et mettre dans l'eau glacée pour leur donner une forme courbée.
- Quand le bouillon est fini, cuire les pâtes fraiches poivrons grillés piment d'Espelette et compter 4 minutes de cuisson
- Dans un bol, réunir le bouillon, les pâtes, les légumes émincés. Finir les assaisonnements avec le piment ciselé, un peu d'huile d'olive et les fines herbes. Servir bien chaud.

ASTUCE

En enlevant le plat de bœuf dans le bouillon vous pouvez rendre ce plat végétarien !