PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP 12 MOIS D'AFFINAGE,

crème de butternut, éclats de châtaigne, girolles, sauge et copeaux de Comté.

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	20 MINUTES	40 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **Un sachet de pâtes farcies au Comté AOP 12 mois d'affinage Saint Jean**
- 1 courge butternut
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de miel
- 400 ml de bouillon de volaille
- 1 brin de thym
- 80g de châtaignes
- Quelques feuilles de sauge
- 100g de girolles
- 10g de beurre
- 80g de comté

RECETTE

PRÉPARATION

- Faire chauffer 400ml d'eau chaude, ajouter un bouillon de volaille puis réserver au chaud.
- Eplucher la courge, enlever les pépins et la couper en gros cubes d'environ 2 cm de côté. -Eplucher l'oignon, l'ail et les ciseler finement.
- Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faire revenir l'oignon et l'ail pendant 5 minutes.
- Verser ensuite la cuillère de miel, laisser chauffer 1 minute avant d'ajouter les cubes de butternut.
- Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter 1 brin de thym et cuire à couvert pendant 30 minutes.
- Sortir les brins de thym et passer le mélange au mixeur. Réserver.
- Hacher grossièrement les châtaignes au couteau puis faire revenir avec une noisette de beurre.
- Déposer un filet d'huile d'olive une poêle puis cuire les girolles pendant une dizaine de minutes, ajouter les feuilles de sauge en milieu de cuisson.
- A l'aide d'un économe prélever des copeaux de comté puis réserver.
- Faire chauffer un volume d'eau salée, puis cuire les pâtes fraîches Saint jean pendant 4 minutes.
- Dans une assiette déposer un fond de crème de butternut, déposer les pâtes fraîches en cercle, puis remplir le centre avec les girolles et les éclats de châtaignes.
- Terminer par quelques lamelles de comté et quelques feuilles de sauge.