PÂTES FARCIES AU FROMAGE BOURSIN® AIL & FINES HERBES *Velouté frais de radis*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15 MINUTES	4 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes farcies au fromage BOURSIN® ail & fines herbes 250g Saint Jean**
- 2 bottes de radis soit 400g environ
- 300g de faisselle
- 2 càs de vinaigre balsamique blanc(facultatif)
- Sel, poivre
- Ciboulette

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation du velouté de radis

- Nettoyer les radis en retirant les radicelles.
- Mettre de côté 2 radis. Mixer le reste des radis avec la faisselle et le vinaigre balsamique blanc jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Saler, poivrer.
- Couper en fines rondelles les 2 radis et réserver.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes dans l'eau frémissante.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Dresser le velouté de radis dans des assiettes creuses ou des bols.
- Disposer les pâtes farciesau fromage Boursin® sur le velouté.
- Ajouter de la ciboulette ciselée et les fines rondelles de radis.
- Servir aussitôt.