PÂTES FARCIES CHAMPIGNONS AIL DES OURS *aux navets confits*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 4 | Préparation: 20 | Cuisson: 25 MINUTES

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies champignons ail des ours BIO Saint Jean**
- 1 botte de persil frais
- 10 cl d'huile neutre
- 250g de petits navets ronds
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre doux
- Fleur de sel et poivre du moulin

RECETTE

PRÉPARATION

- Éplucher puis découper les navets ronds en quartiers.
- Réunir les navets dans une casserole, ajouter de l'eau à hauteur, une pincée de sel fin, du sucre et environ 40 grammes de beurre découpé en cubes.
- Laisser réduire sur un feu moyen en remuant régulièrement la casserole.
- Les navets prendront une belle coloration et seront brillants.
- Pour l'huile de persil frais : rincer les brins de persil, en garder quelques-uns intacts pour le dressage.
- Les déposer dans un volume d'eau bouillante, pendant quelques minutes.
- Retirer puis déposer aussitôt dans un volume d'eau glacée pour conserver une belle couleur verte.
- Mélanger l'huile neutre avec les herbes blanchies puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Filtrer puis réserver.
- Plonger les pates farciesSaint-Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
- Les égoutter à l'aide d'une écumoire.
- Disposer les raviolis dans l'assiette, agrémentée de quartiers de navet glacés et parsemé d'un filet d'huile d'herbes.
  Bonne dégustation.