PÂTES FARCIES GIROLLES POÊLÉES & PERSIL DE LA DRÔME *poêlée de potiron et crème d'herbes fraîches*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MINUTES	30 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies Girolles poêlées et persil de la Drôme Saint Jean**
- 75 g de beurre
- 600 g de potiron en cubes
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 bouquet de persil frais
- Une vingtaine de brins de ciboulette
- Sel fin / Poivre
- Une pincée de curcuma
- Une pincée de paprika doux

RECETTE

PRÉPARATION

- Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle.
- Ajouter les cubes de potiron puis cuire à feu vif jusqu'à ce que la courge soit fondante.
- Remuer régulièrement. Si cela accroche, ajouter un petit fond d'eau et poursuivre la cuisson.
- Assaisonner de sel, poivre et curcuma.
- Pendant ce temps, préparer la crème d'herbes fraîches : Éplucher et ciseler finement l'échalote. La faire suer quelques minutes avec 25 g de beurre fondu.
- Déglacer sur feu vif en versant le vin blanc et laisser réduire aux 2/3.
- Verser ensuite la crème liquide puis laisser à nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.
- Incorporer pour terminer le persil haché et la ciboulette ciselée.
- Assaisonner de sel fin, poivre et paprika doux.
  Plonger les pâtes fraîches girolles Saint Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
- Les égoutter délicatement puis les mélanger avec la poêlée de potiron.
  Servir la poêlée de potiron et les pâtes farcies Saint Jean, napper de crème d'herbes et servir aussitôt.

ASTUCE

Apportez une texture et un goût intéressant à votre poêlée en y saupoudrant au moment de servir des graines de pavot ; résultat garanti. Décorez également de brins de ciboulette.