PÂTES FARCIES TOMATES CONFITES ROMARIN BIO *et burrata*

Plat

Pâtes farcies



INGRÉDIENTS

- **2 sachets de pâtes farcies tomates confites et romarin Bio SAINT JEAN**
- 4 burrata de 120 gr chacune
- 300 gr de tomates cerises

Ingrédients Pesto

- 1 bouquet de basilic
- 50 g de pignons de pin + 15 g
- 50 g de Parmesan
- 120 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- Poivre

RECETTE

PRÉPARATION

- Préchauffer votre four à 230°.
- Laver le bouquet de basilic. Détacher les feuilles et séchez-les soigneusement. Mettre de côté quelques petites feuilles de basilic pour la décoration. Ensuite peler les gousses d'ail et les dégermer.
- Dans un robot mixeur, ajouter l'ail, les feuilles de basilic, les pignons de pin, le parmesan, le poivre et une pincée de fleur de sel. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter l'huile d'olive en continuant de mixez doucement. Réserver au frais.
- Dans une poêle, cuire les pignons de pins jusqu'à coloration.
- Couper les tomates cerises en deux, les placer sur un papier sulfurisé sans qu'elle se superpose. Ensuite, les badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer et mettre au four pendant 10 min à 230°.
- Dans un grand volume d'eau, cuire les pâtes fraîches selon le mode de préparation indiqué sur le sachet.
- Dans une assiette, placer une burrata fraîche et couper le dessus en croix. Ajouter les pâtes farcies juste égouttées autour puis déposer les tomates cerises rôties. Verser du pesto sur l'ensemble du plat et au centre de la burrata. Parsemer de pignons de pin et servir aussitôt.