PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP 12 MOIS *crème de chorizo*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	15	15



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes farcies Comté AOP 12 mois Saint Jean**
- 80 g de chorizo doux (en tranches)
- 1 petit oignon doux
- 20 cl de crème liquide
- Piment d'Espelette (facultatif)

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA CRÈME DE CHORIZO

- Dans une sauteuse, faire griller 4 tranches de chorizo à feu vif, sans matière grasse, pendant environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et qu'elles rendent du gras. Les réserver sur du papier absorbant.
- Dans la même sauteuse, ajouter le reste du chorizo coupé en petits morceaux ainsi que l'oignon émincé. Faire colorer à feu vif pendant environ 5 minutes, en remuant régulièrement.
- Ajouter la crème et laisser mijoter pendant 2 minutes à feu doux.
- Mixer et filtrer le tout pour obtenir une crème lisse. Si vous préférez conserver des morceaux, cette étape peut être omise.

PRÉPARATION DES PÂTES

- Porter à ébullition un grand volume d'eau.
- Dès que l'eau bout, ajouter les pâtes et les faire cuire pendant 4 minutes.
- Prélever les pâtes à l'aide d'une écumoire.

DRESSAGE

- Verser la crème de chorizo dans les assiettes.
- Répartir les pâtes fraîches au comté.
- Ajouter 2 chips de chorizo par assiette et servir immédiatement.