# PÂTES FARCIES GIROLLES POÊLÉES & PERSIL DE LA DRÔME*colin sauce beurre blanc*

| Plat | Pâtes farcies | Nb. portions | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|---|---|
| | | 2 | 25 | 20 |



## INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes farcies Girolles poêlées & persil de la Drôme Saint Jean**
- 2 filets de colin
- 2 échalotes
- 35 ml vinaigre de Xeres
- 60 ml vin blanc
- 80 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- Le vert d'un poireau ou ½ oignon
- Sel

## RECETTE

### PRÉPARATION

### PRÉPARATION DE LA SAUCE AU BEURRE BLANC

- Couper le beurre en petits cubes et le réserver au réfrigérateur.
- Éplucher les échalotes et les ciseler finement.
- Dans une casserole, réunir les échalotes, le vin blanc et le vinaigre. Laisser réduire quasiment à sec, jusqu'à ce qu'il reste très peu de liquide. Pendant ce temps, préparer le poisson et les pâtes fraîches.
- À feu doux, incorporer progressivement les cubes de beurre aux échalotes, en fouettant vigoureusement, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et crémeux.
- Saler à votre goût et servir immédiatement.

### PRÉPARATION DU POISSON

- Faire chauffer 1 litre d'eau dans une casserole avec une pincée de sel, la carotte coupée en fines rondelles, le poireau ou l'oignon émincé et le bouquet garni.
- Dès que l'eau commence à frémir, ajouter le poisson et laisser cuire à feu moyen pendant 4 minutes.

### PRÉPARATION DES PÂTES

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Lorsque l'eau atteint l'ébullition, ajouter les pâtes et laisser cuire pendant 4 minutes.
- Prélever les pâtes à l'aide d'une écumoire.

### DRESSAGE

- Répartir les pâtes fraîches et le poisson dans les assiettes.
- Napper de sauce au beurre blanc et servir immédiatement.

## ASTUCE

Accompagnez ce plat de carottes nouvelles glacées.