PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP 12 MOIS *œuf mollet, sauce crémeuse à la muscade et copeaux de Comté*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	25	15



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes farcies au Comté AOP 12 mois Saint Jean**
- 5 œufs de taille moyenne
- 4 tranches de jambon supérieur en chiffonnade
- 50 cl de crème fleurette
- 1 noix de muscade à râper
- 80 g de Comté
- 5 cl d'huile d'olive
- Des herbes fraîches

RECETTE

PRÉPARATION

CUISSON DES ŒUFS MOLLETS

- Plonger les œufs dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes 30 secondes.
- Les rafraîchir immédiatement, puis les retirer la coquille délicatement, car le jaune reste coulant.
- Réserver les œufs à température ambiante.
- Faire réduire la crème dans une casserole avec un peu de muscade râpée et une pincée de sel. Réserver au chaud.

PRÉPARATION DES PÂTES FRAÎCHES

- Faire chauffer une grande casserole d'eau avec deux cuillères à café de gros sel jusqu'à ébullition.
- Dès que l'eau commence à frémir, plonger les pâtes fraîches et les laisser cuire pendant 4 minutes.
- Égoutter les pâtes délicatement à l'aide d'une écumoire et les arroser d'un filet d'huile d'olive.

DRESSAGE

- Placer les ingrédients dans une cassolette en commençant par les pâtes fraîches. Ajouter le jambon blanc en chiffonnade et les œufs mollets.
- Verser la crème réduite et râper le comté par-dessus.
- Enfourner pendant 5 minutes à 150°C pour réchauffer le tout et faire fondre le fromage. Décorer avec les herbes fraîches et servir bien chaud.