PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP NOIX DE MUSCADE,

œuf mollet, sauce crémeuse à la muscade et copeaux de comté

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies au Comté AOP Noix de muscade Saint Jean**
- 4 œufs de taille moyenne
- 4 tranches de jambon supérieur en chiffonnade
- 50cl de crème fleurette
- 1 noix de muscade à râper
- 80g de comté
- 5cl d'huile d'olive Richard
- Des herbes fraîches pour le décor

RECETTE

Préparation

- Préchauffer votre four à 150°c.
- Débuter par la cuisson des œufs mollets : plonger les œufs dans de l'eau bouillante durant 5 minutes et 30 secondes. Rafraîchir immédiatement puis écaler les œufs délicatement car le jaune est coulant à l'intérieur. Réserver à température ambiante.
- Faire réduire la crème dans une casserole avec un peu de muscade râpée et une pincée de sel. Réserver au chaud.
- Pendant ce temps, cuire les pâtes farcies au Comté AOP noix de muscade : porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel. Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les pâtes farcies et compter 4 minutes de cuisson. Egoutter délicatement à l'aide d'une écumoire et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Réunir les ingrédients dans une cassolette, en débutant par les pâtes. Disposer ensuite le jambon blanc en chiffonnade ainsi que les œufs mollets. Verser la crème réduite et râper le comté. Passer au four 5 minutes pour réchauffer et faire fondre le fromage. Décorer avec les herbes et servir bien chaud.