

PÂTES FARCIES AUX TOMATES CONFITES ROMARIN

BIO, *caviar de poivrons, pignons de pin et huile d'olive*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

25 MIN



Cuisson

4 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies aux Tomates confites Romarin BIO Saint Jean
- 1 pot de caviar de poivron rouge
- 60g de pignon de pin
- Huile d'olive Richard
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit piment doux et une branche de thym frais pour la décoration

Ingrédients pour le caviar de poivrons :

- 2 poivrons rouges
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Richard
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation

- Préparer le caviar de poivrons : Placer les poivrons au four pendant 40 minutes. Au bout de ce temps, les couper en deux, les épépiner, les éplucher puis les couper en lanières. Mixer avec l'huile d'olive. Saler, poivrer. Réserver au chaud.
- Torrifier les pignons rapidement à la poêle pour leur donner un coté toasté.
- Cuire les pâtes farcies à l'eau bouillante salée durant 4 minutes, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.
- Pour le dressage, dans des petites cassolettes, mettre du caviar de poivrons au fond ainsi qu'un peu de pousses d'épinards, disposer les pâtes dessus. Finir avec les pignons de pin, le thym et le piment coupé en lamelles fines. Déguster sans tarder.