

PÂTES FARCIES AU SAINT MARCELLIN IGP ET NOIX DU DAUPHINÉ, *billes surprises de fromage frais et chiffonnade de jambon cru*



Apéritif



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

45 MIN



Cuisson

4 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches au Saint Marcellin IGP et Noix du Dauphiné
- 360g de fromage frais égoutté pour rouler
- Pistou de basilic
- Caviar de poivron rouge
- 50g de chips de maïs écrasées
- 12 pointes d'asperges vertes pour le décor
- 24 pics à brochettes en bambou

Ingrédients pour le caviar de poivrons :

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

Ingrédients pour le pistou:

- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 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 épéplucher puis les couper en lanières. Mixer avec l'huile d'olive. Saler, poivrer. Réserver.
- Préparer le pistou : piler les gousses d'ail à l'aide de votre mortier. Ajouter le basilic puis l'huile d'olive au fur et à mesure, tout en continuant de piler, jusqu'à obtenir une consistance pommade. Réserver.
- En premier lieu, cuire les pâtes farcies à l'eau frémissante durant 4 minutes, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.
- Réaliser les boules de fromage frais, diviser en portion de 15g chacune et rouler en bille.
- Préparer des assiettes avec un peu de toppings dans chaque (pistou, caviar et chips) et rouler les billes dedans. Confectionner les brochettes en commençant par les asperges coupées en biseaux, ensuite les pâtes farcies, le jambon cru en chiffonnade et finir par les billes de fromage. Servir avec des petits pots de toppings sur le côté.