

PÂTES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES PERSIL DE LA DRÔME, *asperges sautées et beurre d'herbes*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

45 MIN



Cuisson

20 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches aux Girolles poêlées et persil de la Drôme Saint Jean
- 2 bottes d'asperges vertes
- 150g de beurre
- 1 mélange d'herbes fraîches (cerfeuil, ciboulette, persil)
- Huile d'olive
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit fromage sec de chèvre à râper

RECETTE

Préparation

- La veille, passer rapidement le beurre au micro-onde à faible puissance pour obtenir un beurre « pommade », lui ajouter le mélange d'herbes hachées et un peu de sel et poivre. Mouler en boudin dans du film alimentaire et mettre au réfrigérateur.
- Le jour même, dans un premier temps, éplucher rapidement les queues des asperges (couper si nécessaire), et les cuire à l'eau frémissante durant 8 minutes environ et les rafraîchir dans de l'eau bien froide. Mettre ensuite à égoutter sur un torchon.
- Cuire les pâtes farcies à l'eau bouillante salée durant 4 minutes, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement. Parallèlement, faire sauter les pointes d'asperge à la poêle à l'huile d'olive.
- Pour le dressage, mettre un peu de pousses d'épinards au fond de chaque assiette, disposer les pâtes farcies dessus et les asperges. Au tout dernier moment, ajouter des copeaux de beurre d'herbes qui fondront au contact des aliments chauds. Déguster sans tarder.