

PÂTES FARCIES AUX TOMATES CONFITES ROMARIN

BIO, *crème de fourme d'Ambert et cèpes sautés*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

35 MIN



Cuisson

18 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies aux Tomates confites Romarin BIO Saint Jean
- 100g de fourme d'Ambert
- 150g de crème fleurette
- 20cl de bouillon de volaille
- 200g de cèpes en tranches
- 1 poignée de pousses d'épinards

RECETTE

Préparation

- Dans un premier temps, réaliser la crème de fourme d'Ambert, en mettant ensemble dans une petite casserole, la fourme, la crème et le bouillon de volaille. Faire bouillir et cuire à feu doux durant 10 minutes pour que le mélange épaississe. Mixer au mixeur à main et réserver au chaud.
- Ensuite, faire sauter les tranches de cèpes à l'huile d'olive, la coloration doit être blonde, et ensuite ajouter une noix de beurre pour les faire briller.
- Cuire les pâtes farcies à l'eau bouillante salée durant 4 minutes, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.
- Pour le dressage, mettre un peu de pousses d'épinards au fond de chaque assiette (creuse de préférence), disposer les pâtes dessus et napper de crème de fourme. Ajouter les tranches de cèpes et quelques herbes fraîches (thym frais, ciboulette, cerfeuil par exemple). Déguster sans tarder.