

# PÂTES FARCIES AUX POIVRONS ET AIL *dans un bouillon épicé et légumes croquants*



Entrée



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

40 MIN



Cuisson

10 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies aux Poivrons et ail Saint Jean
- 500g de plat de côte de bœuf détaillé en morceaux
- 2 carottes
- 1 oignon paille
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 1 mélange de petits légumes : carotte, oignon nouveau, radis, tomate cerise, artichaut poivrade, fenouil...
- Quelques fines herbes
- 1 petit piment bec d'oiseau frais

## RECETTE

### Préparation

- Réaliser le bouillon : dans une casserole, placer la viande, les carottes pelées taillées en rondelles, le poireau fendu, le bouquet garni, l'oignon pelé coupé en deux et brûlé sur la flamme (le fait de brûler l'oignon sert à donner la couleur au bouillon) et 2 litres d'eau ou de bouillon de poule. Saler, poivrer. Cuire 2h à demi couvert à feu doux pour avoir un bouillon bien clair.
- Pendant que le bouillon cuit, émincer à la mandoline très finement les petits légumes et mettre dans l'eau glacée pour leur donner une forme courbée.
- Quand le bouillon est fini, cuire les raviolis poivrons ail cuisiné et compter 4 minutes de cuisson
- Dans un bol, réunir le bouillon, les pâtes, les légumes émincés. Finir les assaisonnements avec le piment ciselé, un peu d'huile d'olive et les fines herbes. Servir bien chaud.