# PÂTES FARCIES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP BAIES ROSES, *crème de courgettes et émulsion de thym*

| Entrée | Pâtes farcies | Nb. portions | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|---|---|
| | | 4 | 30 MIN | 20 MIN |

## INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies au Bleu du Vercors Sassenage AOP baies roses**
- 2 belles courgettes bien vertes et une poignée de pousses d'épinards
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 5cl de d'huile d'olive
- 30cl de lait entier
- 2 branches de thym frais
- 1 petit fromage de chèvre sec à râper
- Quelques herbes fraiches de saison

## RECETTE

**Préparation**

- Peler et épépiner les courgettes et les plonger dans de l'eau bouillante salée en les mouillant jusqu'à hauteur. Cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Egoutter et passer au blender avec la poignée d'épinards et le mascarpone. Réserver au chaud.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le thym frais et un peu d'huile d'olive sans arriver jusqu'à l'ébullition.
- Cuire les pâtes farcies au Bleu du Vercors Sassenage AOP baies roses Saint Jean : porter une grande casserole d'eau à frémire. Plonger les pâtes et compter 4 minutes de cuisson. Egoutter à l'aide d'une écumoire, huiler légèrement.
- Pour le dressage, disposer à l'aide d'un cercle un peu de crème de courgette au centre de l'assiette. Conserver le cercle pour pouvoir disposer les pâtes au Bleu du Vercors Sassenage AOP baies roses. Râper un peu de fromage de chèvre sur le pourtour et décorer d'herbes fraiches éventuellement concassées. Emulsionner le lait chauffé avec un mixeur pour le faire mousser. Attendre quelques secondes que la mousse se stabilise et déposer celle-ci au centre de l'assiette. Servir sans tarder.