

PÂTES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES PERSIL DE LA DRÔME, *poêlée de potiron et crème d'herbes fraîches*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

20 MIN



Cuisson

30 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies aux Girolles poêlées persil de la Drôme Saint Jean
- 75 g de beurre
- 600 g de potiron en cubes
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 bouquet de persil frais
- Une vingtaine de brins de ciboulette
- Sel fin / Poivre
- Une pincée de curcuma
- Une pincée de paprika doux

RECETTE

Préparation

- Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle. Ajouter les cubes de potiron puis cuire à feu vif jusqu'à ce que la courge soit fondante. Remuer régulièrement. Si cela accroche, ajouter un petit fond d'eau et poursuivre la cuisson. Assaisonner de sel, poivre et curcuma.
- Pendant ce temps, préparer la crème d'herbes fraîches : Éplucher et ciseler finement l'échalote. La faire suer quelques minutes avec 25 g de beurre fondu. Déglacer sur feu vif en versant le vin blanc et laisser réduire aux 2/3. Verser ensuite la crème liquide puis laisser à nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Incorporer pour terminer le persil haché et la ciboulette ciselée. Assaisonner de sel fin, poivre et paprika doux.
- Plonger les pâtes farcies aux Girolles poêlées persil de la Drôme Saint Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante. Les égoutter délicatement puis les mélanger avec la poêlée de potiron.
- Servir la poêlée de potiron aux pâtes farcies Saint Jean, napper de crème d'herbes et servir aussitôt.

ASTUCE

Apportez une texture et un goût intéressant à votre poêlée en y saupoudrant au moment de servir des graines de pavot ; résultat garanti. Décorez également de brins de ciboulette.