

PÂTES FARCIES BOURSIN AIL & FINES HERBES[®] *sauce* *tomates cuisinée aux herbes de Provence*



Apéritif



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

1H



Cuisson

45MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches au Fromage Boursin[®] ail & fines herbes Saint Jean
- 600g de tomates fraîches
- 80g de mélange de carottes
- Oignon, céleri, ail
- 30g de lardons salés
- 5cl d'huile d'olive
- 1 bouquet garni thym et laurier
- 1 botte de basilic
- 1 l d'huile de friture

RECETTE

PRÉPARATION

- Réaliser la sauce tomate maison : faire suer le mélange de légumes taillés en brunoise et les lardons dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées et coupées en morceaux et le bouquet garni, puis laisser cuire 45 minutes. Passer au chinois sans mixer pour conserver la belle couleur rouge.
- Faire chauffer la friteuse à 160°C. Frire les pâtes fraîches directement, 12 par 12 afin de conserver la chaleur de l'huile et obtenir des pâtes bien soufflées. Egoutter sur un papier absorbant.
- Servir les pâtes farcies frites accompagnées de la sauce tomate et agrémentée de basilic ciselé.