

PÂTES FARCIES COMTÉ AOP 12 MOIS D’AFFINAGE *Poêlée* *forestière et crème au vin*

	<i>Plat</i>		<i>Pâtes farcies</i>		<i>Nb. portions</i>		<i>Préparation</i>		<i>Cuisson</i>
				2			30MIN		20MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Pâtes Farcies au Comté AOP 12 mois d'affinage Saint Jean 20g de beurre
- 300g de champignons frais (girolles, trompettes, cèpes, etc.)
- 2 branches de persil
- 1 échalote
- 10cL de vin blanc du Jura
- 15cL de crème liquide
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation de la poêlée

- Ciseler l'échalote. Nettoyer les champignons.
- Faire chauffer une poêle, ajouter le beurre et faire suer pendant 10 min l'échalote et les champignons.
- Ciseler le persil et l'ajouter aux champignons.
- Débarrasser dans un saladier.

Préparation de la crème

- Dans la poêle ayant servi aux champignons, ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié. Ajouter la crème et laisser réduire de moitié. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- Egoutter ou prélever avec une écumoire et ajouter aux champignons. Mélanger rapidement.

Le dressage

- Dans une assiette creuse, verser la crème.
- Répartir les pâtes fraîches au comté et les champignons sur la crème.