

PÂTES FARCIES GIROLLES POÊLÉES *& persil de la Drôme, jus de persil et crème d'ail*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

20MIN



Cuisson

40MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches Girolles poêlées & persil de la Drôme Saint Jean
- 1/2 botte de persil
- 1 tête d'ail violet
- 100g de crème fraîche
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la crème d'ail

- Envelopper la tête d'ail de papier aluminium. Cuire au four à 200°C pendant 35 minutes ; la chair de l'ail doit être fondante. (NB : les gousses d'ail peuvent également être cuites en chemise 30 minutes à la vapeur et à l'eau bouillante.)
- Extraire la pulpe de chaque gousse d'ail en appuyant dessus.
- Mixer avec la crème fraîche.
- Assaisonner de sel et poivre.

Préparation du jus de persil

- Equeuter le persil.
- Faire blanchir le persil : cuire 2 min dans l'eau bouillante.
- Egoutter puis mixer avec 5 càs d'eau de cuisson pour obtenir un liquide.
- Passer au chinois.
- Saler, poivrer. Réserver.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes fraîches et cuire 4 minutes.
- Egoutter

Le dressage

- Dans une assiette, dresser la crème d'ail.
- Disposer les pâtes fraîches sur la crème.
- Verser le jus de persil sur les pâtes fraîches ou le proposer dans un petit contenant à part.