

PÂTES FARCIES CHAMPIGNONS AIL DES OURS *aux navets confits*

	<i>Plat</i>		<i>Pâtes farcies</i>		<i>Nb. portions</i>		<i>Préparation</i>		<i>Cuisson</i>
				4		20		25	
									MINUTES



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies champignons ail des ours BIO Saint Jean
- 1 botte de persil frais
- 10 cl d'huile neutre
- 250g de petits navets ronds
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre doux
- Fleur de sel et poivre du moulin

RECETTE

PRÉPARATION

- Éplucher puis découper les navets ronds en quartiers.
 - Réunir les navets dans une casserole, ajouter de l'eau à hauteur, une pincée de sel fin, du sucre et environ 40 grammes de beurre découpé en cubes.
 - Laisser réduire sur un feu moyen en remuant régulièrement la casserole.
 - Les navets prendront une belle coloration et seront brillants.
 - Pour l'huile de persil frais : rincer les brins de persil, en garder quelques-uns intacts pour le dressage.
 - Les déposer dans un volume d'eau bouillante, pendant quelques minutes.
 - Retirer puis déposer aussitôt dans un volume d'eau glacée pour conserver une belle couleur verte.
 - Mélanger l'huile neutre avec les herbes blanchies puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
 - Filtrer puis réserver.
 - Plonger les pâtes farcies Saint-Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
 - Les égoutter à l'aide d'une écumoire.
 - Disposer les raviolis dans l'assiette, agrémentée de quartiers de navet glacés et parsemé d'un filet d'huile d'herbes.
- Bonne dégustation.**