

# PÂTES FARCIES GIROLLES POÊLÉES & PERSIL DE LA DRÔME

*poêlée de potiron et crème d'herbes fraîches*

	Plat		Pâtes farcies		Nb. portions		Préparation		Cuisson
				4		20		30	
						MINUTES		MINUTES	



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies Girolles poêlées et 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 fraîches girolles 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 et les 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.