

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Fagottini, PETITS POIS ET MENTHE

*Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé aux Terrasses d'Uriage*

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** accessible

**Temps de préparation :** 25 min

**Temps de cuisson :** 20 min

### INGRÉDIENTS

- 600 grammes de pâtes fagottini
- 1.5 kg de petits pois
- 1 botte de menthe
- 2 échalotes
- 1 oignon botte
- 30 grammes de beurre ½ sel
- 50 cl d'huile d'olive

### 1. Crème petits pois

- ▶ Laver, équeuter 1,5 kg de petit pois.
- ▶ Garder 500 grammes de petit pois pour cuire au moment du dressage.
- ▶ Cuire le reste dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes, égoutter, mixer au thermomix avec 4 pochons de bouillon cuisson chaud.
- ▶ Vérifier assaisonnement, rectifier l'épaisseur avec du bouillon chaud + 10 feuilles de coriandre hachées.

### 2. Petits pois entiers

- ▶ Dans la même chauffante, cuire les 500 grammes de petits pois restants pendant 2 minutes et refroidir.
- ▶ Dans une casserole en inox, mettre une noix de beurre demi-sel, suer 2 échalotes + 1 oignon botte émincé, mettre 2 pochons de bouillon de cuisson froid, cuire à feu doux et mettre les petits pois à réchauffer.
- ▶ Ajouter 12 feuilles de menthe fraîche concassées au dernier moment.

### 3. Fagottini

- ▶ Cuire au dernier moment les pâtes fraîches dans l'eau bouillante salée et huilée pendant 2 minutes, égoutter, assaisonner et dresser au moment.