

Pâte au chou vert frisé, fourme d'Ambert, noix de pécan

SERVI AVEC
IGP CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE DE CASSAIGNE



© Bernard Cuisine



45 min. de préparation,
20 min. de repos,
2 heures de cuisson.



Difficulté
difficile



4 couverts

1/2 chou vert frisé

—

300 g de poitrine fumée

—

50 g de beurre demi-sel

—

3 cuillerées à soupe d'huile
d'olive

—

300 ml de crème liquide
entière

—

250 g de Fourme d'Ambert

—

2 poires

—

500 g de pâtes radiatori

—

Noix de pécan

Préparez votre chou vert frisé. Vous en aurez besoin d'une moitié. Enlevez les premières feuilles, lavez-le au besoin. Coupez ensuite en fines lanières. J'ai pris ici de la poitrine fumée coupée épaisse. Faites de beaux lardons avec ! Mettez le beurre demi-sel et l'huile d'olive dans une large poêle. Versez les lardons. Faites-les joliment se colorer;

Ôtez-les de la poêle et laissez la matière grasse dedans. Ajoutez le chou vert frisé. Laissez cuire et mettez au besoin un couvercle pour cuire plus facilement ce chou qui ne fond pas beaucoup. Quand il est bien cuit, au bout de 15-20 minutes, versez la crème.

Enlevez la croûte de la Fourme (vous pouvez aussi la laisser !) et coupez-la en morceaux. Ajoutez-la dans la poêle. Remuez pour bien la faire fondre. Salez et poivrez à votre goût. Épluchez et coupez les poires en quartiers. Recoupez chaque quartier en morceaux plus fins. Versez un peu d'huile d'olive dans une petite poêle et posez les morceaux de poire. Salez et poivrez.

Retournez-les de temps en temps, elles doivent être bien cuites et caramélisées. Faites cuire la pâte comme indiqué sur votre paquet. Reversez-les dans la marmite et versez le chou vert à la crème de Fourme d'Ambert. Ajoutez les lardons.

Versez les parts dans des assiettes, surmontez de poires caramélisées et parsemez de noix de pécan. Un dernier tour de poivre noir du moulin et servez sans attendre ! ✖

Partagez vos
meilleurs moments

#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com