FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

Rigatonis farcies à la crème de truffes, jus vert et artichauts, copeaux de truffes noires

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
2 bocaux	Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN	0185650
1	Ciboulette	~
0.5	Crème liquide UHT 30% de MG	~
1	Fonds d'artichaut 7/9 en boîte 4/4 TOQUELIA	0014904
2 bocaux	Pâte de truffes d'été 73% en bocal 120 g PLANTIN	0190569
1	Persil plat	~
0.5	Rigatoni en paquet 500 g DE CECCO	0038318

Étapes de préparation

1. Dans une eau bouillante et salée, cuire les rigatonis pendant 11 minutes pour un résultat aldente.
2. Dans un batteur, faire monter la crème fouettée bien ferme. Ensuite, couper les artichauts en brunoise.
3. Mélanger la pâte de truffes avec la crème et la brunoise d'artichauts, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
4. A l'aide d'une poche munie d'une douille ronde, garnir les rigatonis. Disposer ensuite le carpaccio de truffes sur le dessus en fine julienne.
5. Pour le jus vert, faire infuser 1 sachet de bouillon de légumes dans 2 litres d'eau bouillante pendant 15 minutes. Puis réduire le bouillon de moitié pour le corser.
6. Ajouter les herbes, le bouillon dans un blender et les mixer. Passer au chinois étamine, puis assaisonner avec du sel et du poivre.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

7 Disposer ensuite les rigatonis au centre d'une assiette creuse, puis ajouter le bouillon dans le creux de l'assiette.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux Vin Rouge AOP en bouteille 75 cl BARON DE CANTEBLOIS

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation