

RECETTE SAVEUR

Juraflore
FROMAGERIES ARNAUD

Pastas au Pistou

Comté Juraflore et Tomates Confites





RECETTE SAVEUR

Pastas au Pistou

Comté Jurafllore et Tomates Confites

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de penne rigat

15 cl de vin blanc

200 g de pistou genovese

150 g de Comté Jurafllore râpé 18 mois

20 pétales de tomates confites

1 bouquet de basilic

100 g de petites olives noires niçoises

dénoyautées

Huile d'olive AOP de Nyons

20 g de beurre

Sel et poivre

Préparation:

1 Faites nacrer vos pâtes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Mouillez avec le vin blanc. Assaisonnez et ajoutez les tomates confites en morceaux et les olives noires.

2 Mouillez à hauteur des pâtes avec de l'eau chaude et cuisez lentement à feux doux comme un risotto. Les pâtes doivent rester al dente.

3 En fin de cuisson, ajoutez le beurre, le pistou et le Comté Jurafllore râpé.

4 Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.



Préparation: 30 min

Cuisson: 15 min



Le conseil du fromager:

Donnez de la saveur en sélectionnant un Comté Jurafllore de 18 mois d'affinage aux arômes fruités et torréfiés.



Le conseil du sommelier:

Ce plat peut très bien être servi avec un vin blanc du Roussillon rond et fruité ou un vin rouge épicié avec un fruit mûr comme un coteau du Languedoc. Laissez aller votre humeur.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com

Visitez les Caves des Comtés **Jurafllore** Fort des Rousses
Réservations au 03 84 60 02 55 - www.fortdesrousses.com