

LA RECETTE

du LUNDI



pâtes cipriani à la tartufata, jambon de bayonne &
copeaux de parmesan

plat



INGRÉDIENTS

- 200 g de pâtes Cipriani
- 2 belles cuillères de Tartufata du Comptoir
- 4 tranches de jambon de Bayonne (ou jambon cru de qualité)
- 40 g de copeaux de parmesan
- Huile à la truffe blanche du Comptoir
- 1 c. à café de sel aux épices grillées
- Poivre noir de Madagascar – Comptoir des Arômes

Conseil gourmand

Pour une version encore plus réconfortante, ajoute une pincée de fleur de sel aux épices grillées juste avant de servir.
La truffe ressort encore plus.

PRÉPARATION

1. Cuire les pâtes

Porte une casserole d'eau salée à ébullition. Verse les pâtes Cipriani et laisse cuire 4 à 5 minutes, pas plus.
Égoutte immédiatement (on ne garde aucune eau de cuisson).

2. Dressage

Dans deux assiettes :

- dépose les pâtes,
- ajoute une cuillère de Tartufata,
- un filet généreux d'huile à la truffe blanche,
- le sel aux épices grillées,
- un tour de poivre noir de Madagascar.
- ajoute les tranches de jambon de Bayonne,
- parsème de copeaux de parmesan,

3. La touche festive

Dépose une petite noix supplémentaire de Tartufata au centre de l'assiette :
→ effet chic et parfum explosif garanti.



Pour 2 personnes

