

# LA RECETTE du LUNDI

BISTROT  
Restaurant



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

