

Temps : 35 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Découvrez une recette aux saveurs de l'Italie !

Préparation

Etape 1

Cuire les pappardelles dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites, les égoutter et les arroser légèrement d'huile.

Etape 2

Paner la burrata :
Mélanger la chapelure avec la poudre de noisettes et de pistaches. Passer la burrata dans la farine, puis dans les œufs battus, et enfin dans le mélange de chapelure. Répéter l'opération puis réserver au frais avant de cuire.

Etape 3

Couper les gousses d'ail en fines tranches. Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive et y faire dorer l'ail. Faire frire la burrata dans l'huile chaude, puis la retirer et la réserver.

Etape 4

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'ail émincé jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Ajouter un peu d'eau, puis incorporer les épinards. Pendant ce temps, plonger les pappardelles dans de l'eau bouillante et les cuire. Une fois cuites, les ajouter aux épinards et bien mélanger pour que les feuilles d'épinards adhèrent aux pâtes.

Etape 5

Former un nid et y déposer la mozzarella au centre. Faire délicatement un trou au centre de la mozzarella pour percer la coque. Ensuite, à l'aide d'une poche à douille sans embout, faire couler doucement le pesto dans le trou, en prenant soin de ne pas abîmer la coque.

Ingrédients



400 g Pappardelles grand nid



10 cl Huile d'olive vierge extra



4 Ail gousse frais pelée



60 g Pesto vert



50 g Pistache décortiquée hachée



4 pièce(s) Burratina



150 g Poudre de noisette grillé



100 g Œuf liquide



100 g Farine fluide



150 g Chapelure blanche



200 g Epinard branche

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1160
Matières grasses (g)	4.5
Dont acides gras saturés	17.5
Glucides (g)	19.8
Dont sucres	1.1
Protéines (g)	9.5
Sel (g)	0.45