

SÉRAC DU BEAUFORT RÔTI ET PÂTES

DES PÂTES. MAIS AUTREMENT !



Les recettes d'été du Sérac du Beaufort

Le Sérac
DU BEAUFORT

SÉRAC DU BEAUFORT RÔTI ET PÂTES

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes



Pâtes
De votre choix

1 Échalote

10-20 tomates cerises

Persil frais

1 Sérac du Beaufort

Herbes de Provence

Huile d'olive
Généreusement

PRÉPARATION

45 minutes

1

Placer le bloc de Sérac au centre d'un plat, disposer les tomates cerises autour

2

Ajouter l'échalote découpée et les herbes de Provence
Arroser d'huile d'olive

3

Enfourner 30min à 180°C

4

Ajouter les pâtes cuites séparément et le persil puis bien mélanger

LE MOT DU CHEF

Pour la couleur, ajoutez des feuilles d'épinards aux tomates à la sortie du four.

Inspiré d'une recette à partir de feta, devenue culte !

