



Tortellini aux noix, sauce mascarpone

simple, rapide et savoureux

Les tortellini sont une invention des Bolognesi qui appellent les anneaux fourrés "turtelén". Selon une légende italienne, l'inventeur était un aubergiste qui faisait séjourner Vénus, Bacchus et Mars chez lui. Il est tombé sous le charme de Vénus et a voulu l'espionner par le trou de la serrure. Cependant, il n'a vu que son nombril. Cela l'a inspiré et il a préparé ses nouvelles pâtes en forme de nombril de Vénus.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

900 g de tortellini
2,5 échalotes hachés
5 gousses d'ail finement
hachées
250 g de noix
5 c. à s. d'huile
500 g de mascarpone
125 g de parmesan râpé
2,5 bouquets de persil
finement haché
au goût poivre - sel

Event. du just de citron

Astuce végétan:
*Remplacez la mascarpone par
une crème de soja*

MODE DE PRÉPARATION

- Faites rôtir les noix pendant environ 2 min. dans une poêle sèche. Gardez +/- 10 noix pour la garniture et broyez le reste dans un mortier ou un robot ménager.
- Mélangez le mascarpone avec le parmesan râpé.
- Faites cuire les tortellini dans de l'eau bouillante avec un peu de sel.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas brun, environ 5 minutes. Ajouter l'ail et le mascarpone. Laissez fondre lentement puis ajoutez les noix concassées. Assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et éventuellement du jus de citron.
- Ajouter les tortellini à la sauce et incorporer le persil haché. Garnissez avec les noix entières et un peu de parmesan.

SERVIR :

Très bon avec un mesclun (*un mélange de pousses et de feuilles, d'au moins cinq variétés différentes, de plantes potagères qui se consomment en salade*)