

Orecchiette à l'ail des ours

Pour 2 personnes

200g d'orecchiette

80g de mascarpone

1 cuil à soupe de yaourt

1 pincée de fleur de sel

1 cuil à café d'huile d'olive

Pecorino

1 poignée de feuille d'ail des ours

1/2 cuil à café de mélange 5 baies

Faites cuire les pâtes al dente comme indiqué sur le paquet.

Ecrasez le mélange 5 baies.

Mélangez le mascarpone avec le yaourt, l'huile d'olive, la fleur de sel et le mélange 5 baies.

Ciselez l'ail des ours.

Egouttez les pâtes, ajoutez un filet d'huile d'olive et l'ail des ours, mélangez.

Servez les pâtes parsemées de pecorino râpé ou en lamelle et accompagnées de sauce au mascarpone et aux 5 baies.