

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PAPPARDELLE A L'AIL DES OURS ET AUX BOULETTES

Pour 6 personnes :

Pappardelle : 600g farine T.55 - 6 oeufs - 1 pincée de sel -

Mélanger dans le robot muni du crochet jusqu'à un mélange homogène. Ajouter un peu d'eau si le mélange ne se fait pas. Former une boule, filmer et entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation mais pas la veille.

Façonnage : munir le robot de l'accessoire à pâtes ou laminoir

Sortir la pâte du réfrigérateur. La partager en 4, prendre un morceau (garder sous film les 3 autres morceaux). Passer deux fois dans le laminoir au cran 1 la pâte. Puis 1 fois par cran jusqu'au cran 6. Poser la bande obtenue (la partager en 2 ou 3 si elle est trop grande) sur le plan de travail fariné. Passer le rouleau à pappardelle, détacher chaque pappardelle délicatement. Les déposer sur un torchon fariné.

Pesto à l'ail des ours : 75g parmesan - 50g pignons (torréfiés à sec à la poêle) - 1 gousse d'ail - 40g feuilles d'ail des ours - 1 pincée de sel - poivre - 7cl huile d'olive -

Mixer et conserver dans un bocal à confiture au réfrigérateur.

Boulettes : 500g boeuf+porc hachés - 1 oeuf - QS parmesan - 1 càs rase concentré de tomate - sel - poivre - 8 feuilles d'ail des ours - 1 pincée de muscade moulue -

Mélanger tous les ingrédients. Former à l'aide d'une grosse cuillère à glace des boulettes. Finir de les arrondir dans les paumes des mains. Les poser sur une feuille de papier sulfurisé (posé sur une plaque à pâtisserie). Dans une poêle couler un fond d'huile d'olive. Faire dorer sur toutes les faces les boulettes. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert.

Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface. Egoutter en gardant une louche d'eau de cuisson, les verser dans une sauteuse avec l'eau de cuisson conservée et 1 cuillère à soupe de pesto par personne sur feu doux. Servir aussitôt avec les boulettes en proposant le parmesan à râper.