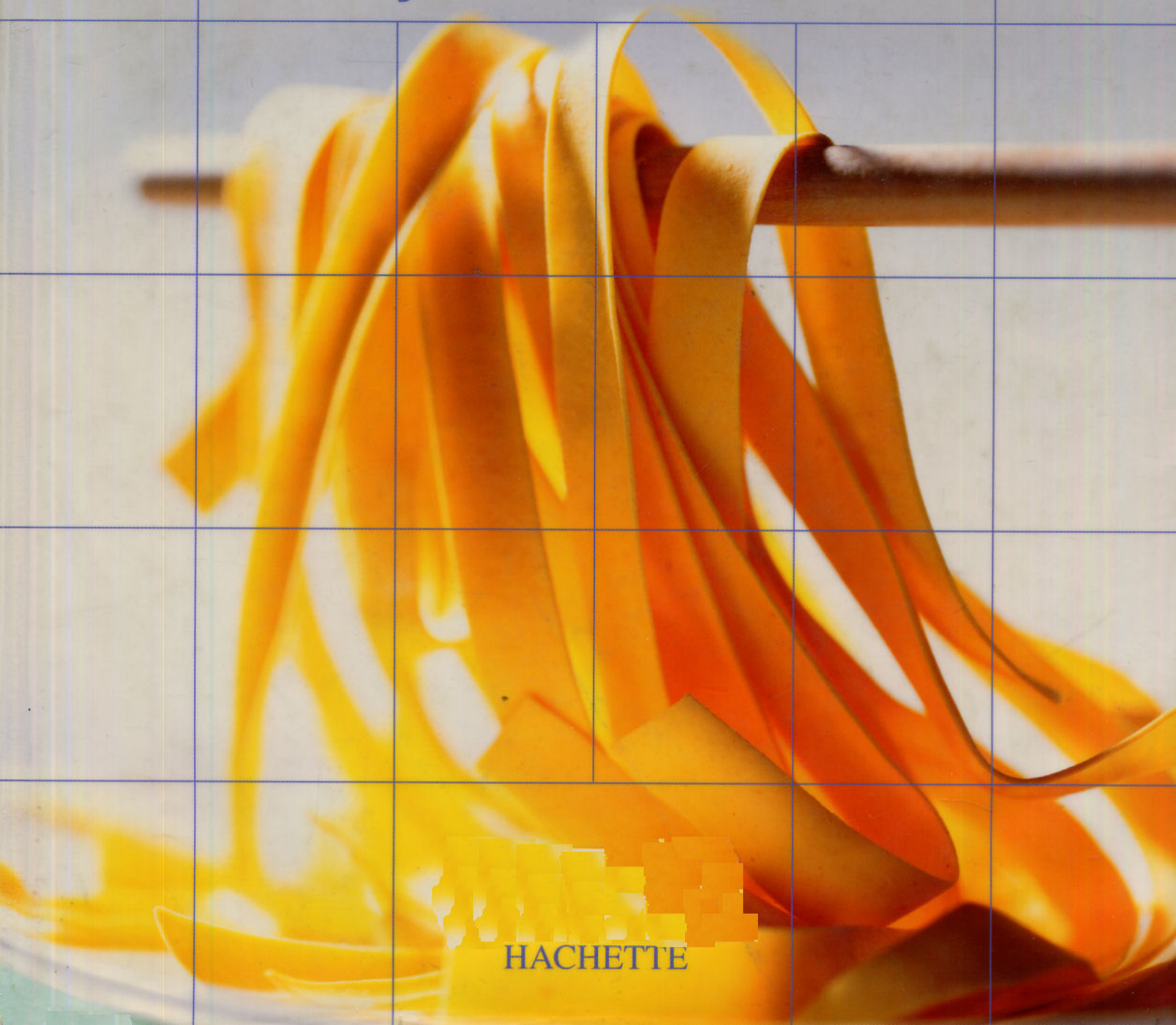
Pâtes

Le grand livre pour tout savoir
sur l'art et la manière
de préparer toutes les pâtes

130 recettes illustrées



HACHETTE

Pâtes

Pâtes

HACHETTE

Sommaire

L'art et la manière 6

Tout ce qu'il faut savoir sur les pâtes : fraîches ou sèches, nature ou colorées. Et aussi les principales variétés de fromages.

Soupes 46

Des bouillons clairs enrichis aux pâtes nature ou farcies et toute une palette de soupes asiatiques aux nouilles.

Fromages, herbes et champignons 74

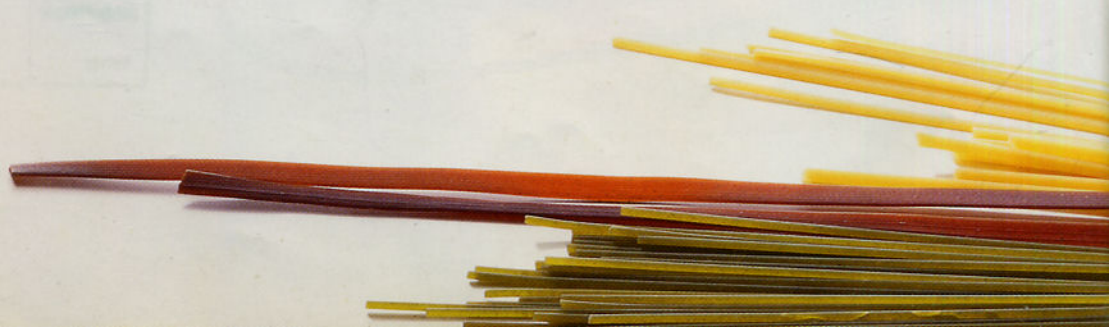
Des recettes du monde entier délicatement accommodées au fromage, aux herbes et aux champignons.

Légumes 100

Conjuguant santé et saveur, ce chapitre propose des associations riches en diversité et en goût.

Poissons et crustacés 140

Des recettes pour toutes les occasions : anchois et sardines pour les repas rustiques, saumon et homard pour les dîners chics.



Viandes 198

Bœuf, agneau ou porc : les sauces à la viande ravissent les amateurs de saveurs robustes et de plats nourrissants !

Gibier et volailles 218

Cailles et sanglier, mais aussi lapin et poulet accompagnent merveilleusement *gnocchi* frais ou *tagliatelle* maison.

Pâtes farcies 260

L'art et la manière de réussir les pâtes farcies : *cannelloni*, *ravioli*, *tortellini*...

Pâtes au four 318

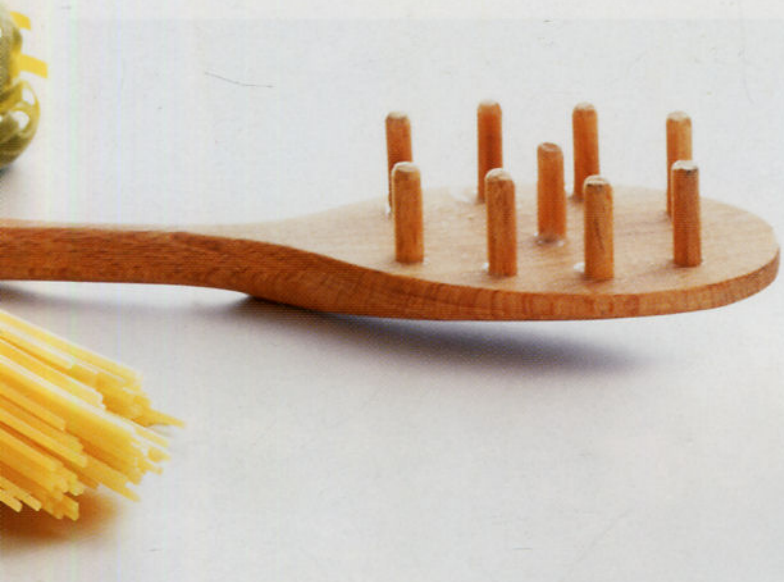
Au poisson, à la viande ou aux légumes, *lasagne*, gratins et soufflés offrent un grand nombre de possibilités...

Pâtes sucrées 362

Surprenant mais toujours délicieux, le mariage réussi des pâtes avec les graines de pavot, les noix ou le chocolat.

Index 378

L'art et



Coup d'œil général sur le continent de la *pasta secca* sous toutes ses formes et couleurs, de l'Italie voisine aux lointains pays d'Asie. Minces ou rondes, courtes ou longues, transparentes ou multicolores, les pâtes se déclinent en de très nombreuses variétés. Nous vous offrons ici l'occasion de découvrir les trucs et astuces de la cuisine des pâtes, l'art et la manière de les accommoder.

la manière

Où l'on apprendra comment pétrir, colorer et découper la pâte, comment la parfumer d'herbes du plus bel effet, quels ingrédients marier avec quel type de pâtes, quel fromage utiliser, comment réaliser les sauces de base… Sans oublier les instruments de base de la cuisine des pâtes.

Pure nature

Rien de plus simple que la composition des pâtes, qui ne demandent guère que de la farine et de l'eau et, éventuellement, des œufs et une pincée de sel.

Ces ingrédients ne varient guère selon les pays. Ce qui change, c'est la composition de la farine, qui peut être à base de blé ou de riz, de légumineuses ou de pommes de terre. Mais si les ingrédients sont limités – et très simples –, leur choix importe davantage : qu'il s'agisse de pâtes fraîches ou sèches, les œufs doivent être frais, l'eau pure et claire, la farine de bonne qualité.

En Italie, on utilise surtout de la farine ou de la semoule de blé. On distinguera cependant entre le blé dur et le blé tendre. Ce dernier sert à fabriquer la plupart des farines d'usage courant ; il peut être moulu finement ou travaillé en semoule grossière. Riche en amidon, il confère une couleur plutôt blanche aux produits qui en sont dérivés. À l'inverse, le blé dur se prête moins facilement à une mouture fine. Aussi, on le rencontre plutôt sous la forme d'une semoule plus ou moins granuleuse, caractérisée par sa couleur jaune doré. Le blé dur contient nettement plus de protéines que le blé tendre et se prête plus facilement à la préparation

d'une pâte lisse, élastique mais ferme, qui ne se déformera pas à la cuisson. Pour obtenir le même résultat avec du blé tendre, il est nécessaire d'ajouter des œufs à la préparation.

Aujourd'hui les pâtes au blé dur sont appréciées bien au-delà des frontières de l'Italie : bon marché, elles constituent un aliment nourrissant et sain, qui se prête à de très nombreuses préparations. Pourtant, même en Italie où la *pasta* est reine, on ne prend plus guère le temps de préparer soi-même des pâtes fraîches au blé dur, car c'est un travail qui demande beaucoup de temps et d'habileté. En outre, on trouve désormais dans le commerce une infinité de variétés de pâtes délicieuses, sèches ou fraîches, soigneusement conditionnées. Les grands fabricants proposent même parfois des formes très décoratives. Essayez plusieurs marques jusqu'à ce que vous ayez trouvé celle qui vous convient...

Les nombreuses dénominations des pâtes risquent de plonger les néophytes dans un abîme de perplexité. Si la distinction entre *spaghetti* et *macaroni* ne pose guère de problème, qu'en est-il de celle entre *spaghettini* et *spaghettoni*, *zitoni* et *macaroni* ? Et quelle largeur les rubans de pâte doivent-ils avoir pour porter le nom de *fettuccine*, de *lasagnette* ou de *pappardelle* ? En général, on distingue entre rubans (fins ou larges), pâtes longues (plates ou rondes), tubes (longs ou courts), pâtes courtes et pâtes farcies. Au-delà de ces grandes classifications et à défaut d'en maîtriser toutes les nuances, on choisira des pâtes dont la forme se rapproche le plus de la variété indiquée dans la recette, même si le nom qui la désigne sur l'emballage est différent.

Le blé est la base d'un grand nombre de pâtes. La plupart du temps, c'est le corps farineux, c'est-à-dire l'intérieur du grain, qui est moulu pour obtenir la farine ou la semoule. La farine de blé complet contient aussi des parties de l'enveloppe, ainsi que le germe, riches en nutriments et en fibres.

Les œufs entrent dans la composition de nombreuses pâtes fraîches ou sèches. On les associe généralement avec de la farine de blé tendre, pour obtenir une pâte souple et élastique, d'une belle couleur dorée.

Les pâtes sèches

Aujourd'hui, les pâtes sèches à base d'eau et de farine sont fabriquées industriellement et séchées dans des chambres spéciales. Pour les pâtes longues, on utilise de la farine ou de la semoule de blé dur, qui donne une pâte ferme et absorbante, parfaite pour la cuisson al dente.

Spaghetti

Vermicelles (Pakistan)

Capellini

Capellini

Fedelini

Spaghettini

Spaghettini

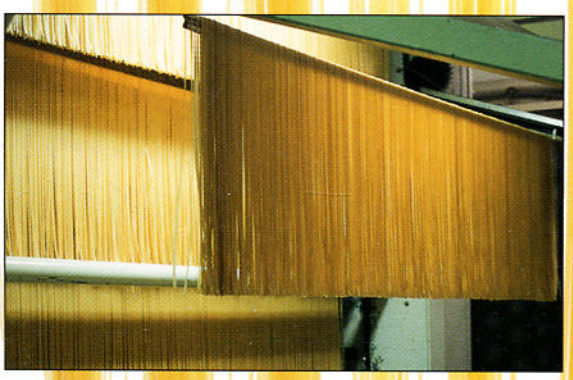
Spaghettini vermicelli

Spaghetti integrali (au blé complet)

Spaghetti

Spaghetti

Spaghetti aux épinards



Les pâtes industrielles sont désormais séchées dans des chambres spéciales pour garantir une qualité constante. À une température qui se situe entre 60 °C et 70 °C, le séchage dure environ 15 heures. Les *spaghetti* sont suspendus en rideaux sur de longues tringles métalliques. Les pâtes plates tombent dans des tuyaux où un courant d'air propulsé vers le haut les fait s'entortiller en nids ; c'est sous cette forme qu'ils sont ensuite séchés.

Chacune des étapes de la fabrication est rigoureusement conçue en fonction de la forme des pâtes. Sur cette image, on voit défiler après séchage des *lumaconi rigati*, sortes de coquillettes striées, sur une machine qui les secoue pour les empêcher de coller. La chaîne les transporte ensuite au pesage et à l'emballage.

Question de formes

À chaque pâte sa sauce : la formule permet d'expliquer en peu de mots l'infinie variété des pâtes italiennes. On s'attachera donc à respecter les associations proposées dans les recettes, qui tiennent toujours compte de la forme de la pâte choisie et de la sauce qui l'accompagne. Sur ces bases, rien n'empêche cependant d'oser de nouvelles combinaisons.

Zite

Maccheroni alla genovese

Zitoni

Linguine

Linguine

Les *spaghetti* ne doivent pas coller ensemble dans le paquet. Pour éviter cela, on passe, après séchage, un fil métallique bien tendu qui les déploie en éventail. Le conditionnement est entièrement automatique.

Linguine (blé complet)

Linguine

Trenette

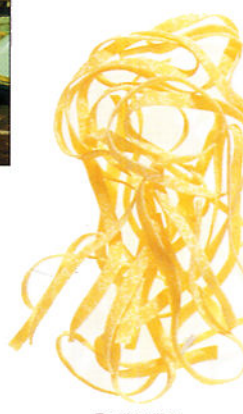
Fettucelle ovali

Fettucelle (blé complet)

Taglioni fini

Taglierini

Tagliatelle



Tagliatelline

Capelli d'angelo (cheveux d'anges)

Pappardelle

Fettucine

Trinette

Reginette

Lasagne festonate lunghe

Fettucelle

Tagliatelle

Pappardelle festonate

Fettucine aux épinards

Lasagnette

Pappardelle

Lasagne

Pappardelle

Riccitelle, tripolini

Lasagne ondine

Lasagne

Lasagne (blé complet)

Tagliardi aux épinards

Tagliardi

Sagnarelli

Farfalline

Tacconelli

Maltagliati

Farfalloni

Nastrini, farfalline

Tortelli

Maltaglati

Farfalle

Galle rotonde

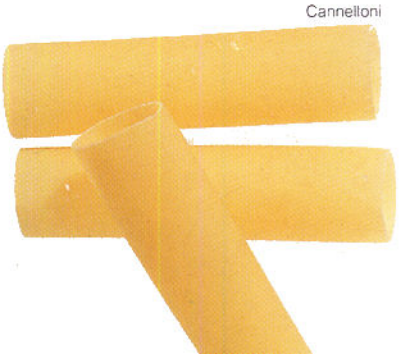
Cannelloni au blé complet

Carrés de pâte (Israël)

Farfalle

Canestrini

Cannelloni



Quadrucci

Cravattine

Panierine

Galle quadre

Riccioli

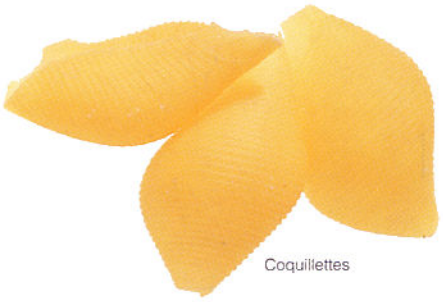
Caserecce, gemelli

Cappelletti

Banane

Caserecce

Sorprese


Coquillettes

Strozzapreti

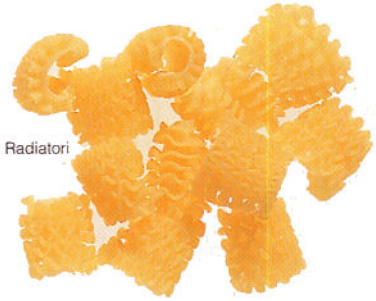
Conchiglie

Conchiglioni da ripieno

Fileia del Calabrese

Conchiglie

Conchiglioni


Radiatori

Lumaconi rigati grandi

Coquillettes (au blé complet)

Dischi volanti (au fromage)

Gramigna

Tortiglioni, elicoidali

Lumaconi rigati medie

Coquillettes

Dischi volanti

Spaccatelle

Rigatini

Pepette, Fischiotti, Chiocciole

Creste di gallo (crêtes de coq)

Spirales

Spaccatelle (au blé complet)

Pipette (au blé complet)

Chifferi rigati

Fusilli rigati, Cellentani

Fusilli col buco, Fusilli corti

Eliche

Lumacine

Chifferotti rigati

Sigarette mezzini

Eliche fines

Eliche (au blé comple

Penne rigate

Ditali, petites

Ditaloni rigati

Mezze rigatoni

Penne rigate

Ditali

Ditali rigati

Messe maniche rigate

ezze penne rigate

Penne

Pennette rigate

Elicoidali
(au blé complet)

Mezze maniche

Penne lisce

Pennini
piccoli

Elicoidali

Millerighe

Pennoni

Cannelloni medi rigati
Maccheroncini rigati

Sedanini

Millerighe giganti

Les pâtes courtes

S'il existe dans le commerce une incroyable diversité de pâtes longues, l'inventivité est à peine plus limitée pour les pâtes courtes : rubans plats, petits tubes, coquilles et coquillettes, papillons, escargots, petites roues, alphabets... Les formes sont là encore illimitées, sans oublier les créations de circonstance (on a vu ainsi des pâtes en forme de petits sapins de Noël). Certaines variétés ont une surface striée (elles sont appelées rigati en Italie), ce qui leur permet de retenir davantage de sauce. D'autres, très grosses, peuvent être farcies sans difficulté.

Gnocchi

Gnocchetti sardi

Gnocchi rigati

Malloreddus, Fini

Gnocchi integrali

Garganelli

Orecchiette

Gnobetti

Rotelle rigate

Spätzle (Allemagne)

Orecchiette

Gnobetti d'Abruzzo

Spätzle (au blé complet)

Rotelle, Ruote

Cavatielli

Gnobetti (Sardaigne)

Les pâtes pour les soupes

Idéales pour les soupes claires, les pâtes fines se déclinent sous de multiples formes, des vermicelles aux alphabets, petits cœurs, étoiles et autres fantaisies miniatures. Dans le Bassin méditerranéen, on trouve même des pâtes en formes de grains de riz.

Rotelline

Ricciutelle

Coralline

Kritharakia (Grèce)

Gallanini, Tripolini

Lettres

Maccheroni napoletani

Risone

Funghini

Occhi di pernice

Coques

Lettres (blé complet)

Ditalini

Sehriye (Turquie)

Stelline

Occhi di pernice

Conchiglie

Lettres

Ditali piccoli rigati

Riso, Risino, Risoni

Petites étoiles

Anellini

Filini

Tempeste

Tubetti lisci

Pevide (Portugal)

Cœurs

Quadratinii

Fili d'oro

Tempestine

Tubetti

Minestrine

Anellini rigatti

Quadretti

Gorhalik sehriye (Turquie)

Kuskus (Turquie)

Renette

Riebele

Penne rigate integrali

Eliche au son d'avoine

Eliche au blé complet

Taglierini au millet

Spaghetti au maïs

Strozzapreti integrali

Eliche au seigle

Pâtes au blé complet et au soja

Taglierini à l'épeautre

Mezze penne rigate au sarrasin

Eliche integrali aux épinards

Gramignina au blé complet

Taglioni integrali

Tagliatelline integrali aux cèpes

Pâtes au blé complet

Eliche au blé vert

Farfalle integrali

Pâtes au blé complet et aux épinards

Tagliatelline à l'épeautre et au blé vert

Sigarette integrali

Fusilli de maïs, riz et soja (sans gluten)

Radiatori integrali aux oignons

Tagliolini au soja

Fettuccine au soja

Gramignina au soja

Fusilli au maïs et à l'épeautre

Radiatori integrali aux orties et carottes

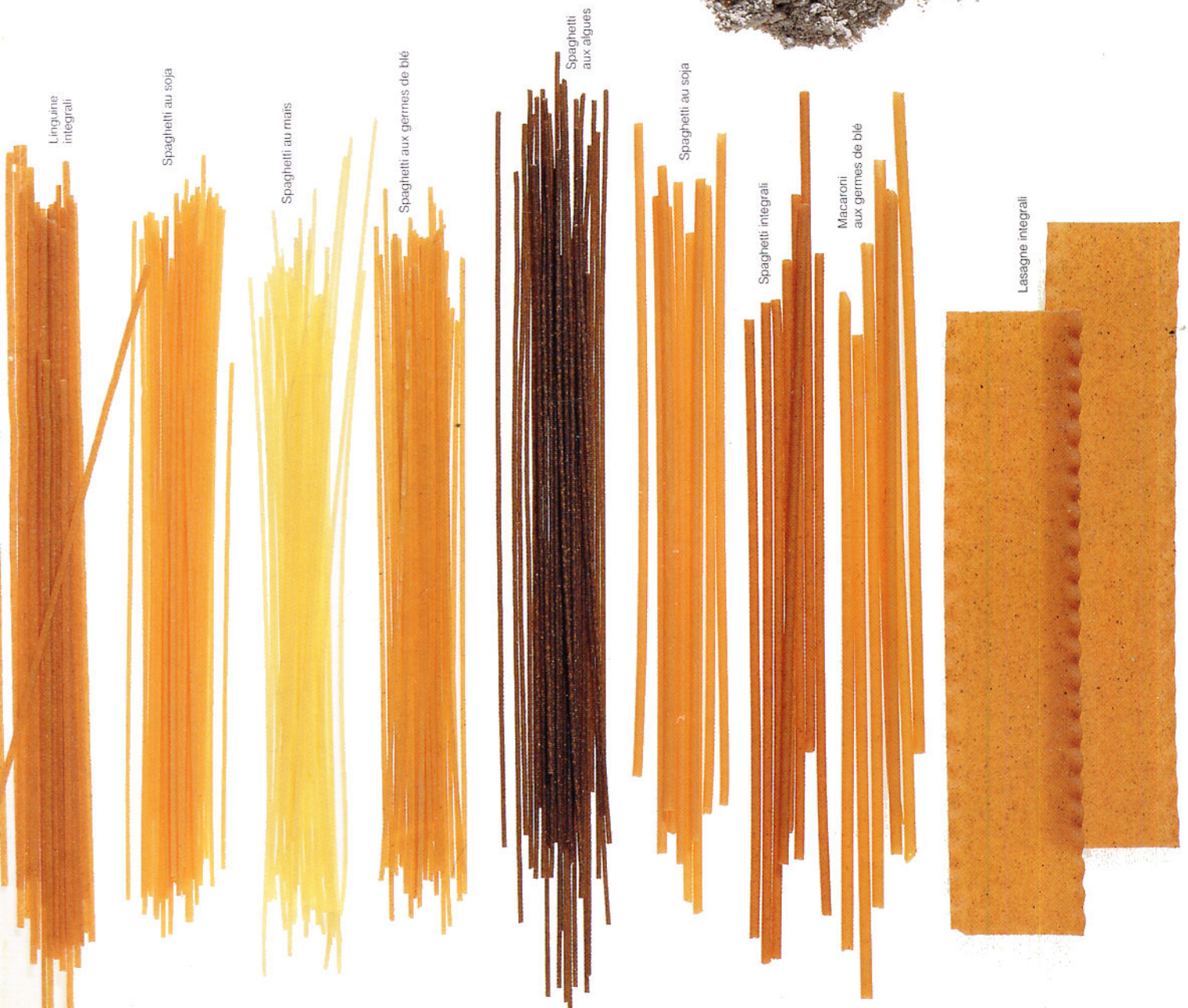
Fettuccine au soja

Pâtes au blé complet et à l'épeautre

Les pâtes complètes

En Italie, elles sont désignées sous le terme integrali. On peut leur ajouter d'autres ingrédients colorants ou aromatiques, qui permettent d'en varier le goût et la présentation. On trouve aussi, dans les magasins diététiques, des pâtes sans blé, idéales pour les personnes devant suivre un régime sans gluten.

Spaghetti au seigle



Tagliatelle à l'encre de seiche

Taglioni au piment

Fettuccine aux épinards

Spaghetti
aux piments rouges

Tagliatelle au piment

Taglioni à l'encre de seiche

Tagliatelles à la tomate

Tagliattelle aux orties

Taglioni au saumon

Tagliatelle aux épinards

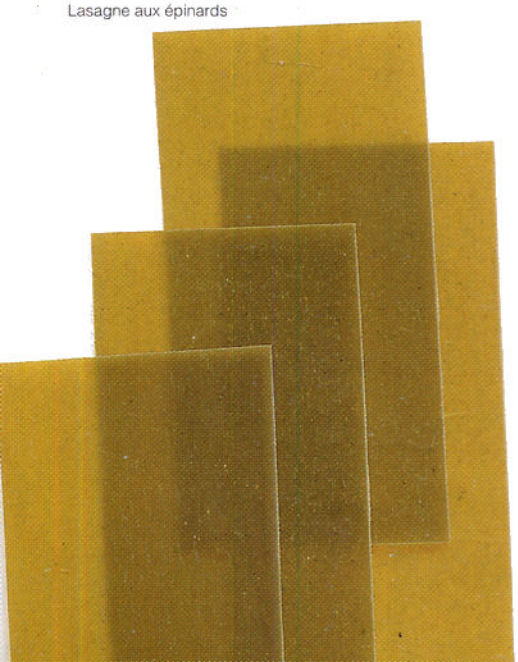
Penne rigate aux épinards

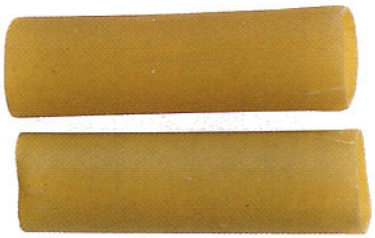
Fettuccine à la betterave
rouge

Taglierini aux épinards

Penne rigate
au piment

Lasagne aux épinards





Cannelloni aux épinards

Matassine
aux épinards

Matasse aux épinards

Les pâtes colorées

Noir intense, rouge brillant ou vert tendre : qui a dit que les toutes les pâtes se ressemblaient ? L'encre de seiche, les tomates, les épinards ou la betterave rouge apportent de la couleur à la pâte, même si le goût n'en est que peu modifié, car ces colorants naturels possèdent un arôme plutôt retenu. En revanche, les piments rouges ou le saumon marqueront votre plat de leur saveur reconnaissable ; il faudra donc en tenir compte dans le choix de la sauce.

Orecchiette aux épinards

Gnocchetti sardi : nature, à la tomate, aux épinards, au safran

Conchigliette : nature, à la tomate, aux épinards

Rotelline : nature, à la tomate, aux épinards

Petits cœurs : nature, à la tomate, aux épinards

Farfalle : nature, à la tomate, aux épinards

Malloreddus sardi : nature, à la tomate, au safran, aux épinards

Radiatori : nature, à la betterave rouge, aux épinards

Conchiglie à la tomate, aux épinards

Éliche : nature, à la tomate, aux épinards

Creste di gallo : nature, à la tomate, aux épinards

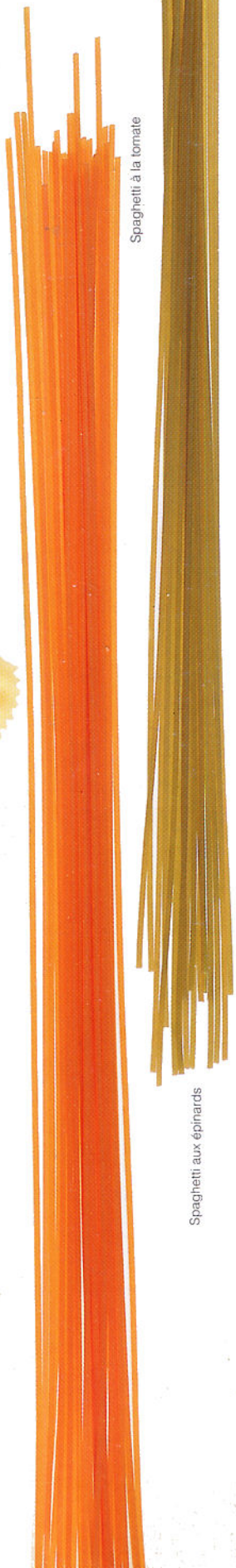
Coquillettes : nature, à la betterave rouge, aux épinards

Sedanini : nature, à la tomate, aux épinards

Fusilli : au potiron, au maïs, à la tomate

Cappelletti : nature, à la tomate, aux épinards

Farfalline : nature, à la tomate, aux épinards



Spaghetti à la tomate

Spaghetti aux épinards

Les nouilles asiatiques

Les nouilles d'Asie sont généralement de forme allongée, plate ou cylindrique, plus ou moins épaisse. De ce point de vue, elles sont donc nettement moins variées que les pâtes italiennes. Leur composition, en revanche, fait souvent appel à des farines très différentes. Ainsi, les fines nouilles blanchâtres, qui deviennent transparentes après trempage et cuisson, sont à base d'amidon de haricot de soja (*mungo*) et constituent une spécialité exclusivement asiatique. L'Asie connaît comme nous les épinards comme colorants, mais au Japon on utilise aussi le thé vert ou le *shiso* rouge, une herbe aux feuilles pourpres semblables à celles de l'ortie. Dans leurs pays d'origine, ces nouilles s'achètent fraîches ou sèches. En France, on les trouve uniquement sous forme sèche, dans les épiceries asiatiques et les rayons exotiques des grands magasins.

Naeng myun, nouilles coréennes au sarrasin

Somen, nouilles japonaises au blé

Nouilles japonaises au blé

Chasoba, nouilles japonaises au sarrasin, colorées au thé vert

Soba, nouilles japonaises au blé et au sarrasin

Ikeshima shiso somen, nouilles japonaises colorées au shiso rouge

Ikeshima cha somen, nouilles japonaises colorées au thé vert

Zaru soba, nouilles japonaises au sarrasin et à la racine de yam

Ait no udon, nouilles japonaises à la farine de blé

Nouilles japonaises au blé

Kishimen, sanuki udon, nouilles japonaises au blé

Hime-chuka soba, nouilles japonaises à la mode chinoise

Nouilles de longévité, vermicelles de Malaisie

Poh chai mee, nouilles de Hong-Kong

Nouilles de longévité, nouilles chinoises aux œufs

Nouilles chinoises aux épinards

Nouilles de Malaisie précuites à la vapeur

Mee, nouilles chinoises au blé complet

Mee, nouilles chinoises

Nouilles cantonaises

Nouilles hokkien aux œufs

Mee, nouilles chinoises aux épinards

Mee, nouilles chinoises sans œufs

Confectionner des pâtes maison n'est pas si compliqué qu'il y paraît.

Les pâtes fraîches maison

Les meilleures pâtes fraîches sont celles faites maison, avec des ingrédients dont on peut contrôler la qualité. La consistance variera selon le dosage des ingrédients, par exemple dans la proportion de farine et de jaunes d'œufs. Une recette très riche prévoit 1 œuf et 7 jaunes d'œufs pour 1 cuillerée à soupe d'huile et 300 g de farine. Cette pâte gonflera beaucoup à la cuisson, alors qu'une pâte contenant davantage de farine ou de semoule et moins d'œufs aura moins tendance à changer de volume ; sa consistance sera en outre plus granuleuse et elle perdra en délicatesse.

Le choix de la farine est très important. Dans de nombreuses recettes, la farine de blé courante, de type 405, suffira amplement. En Italie, on utilise aussi une farine moulue plus grossièrement, identifiée là-bas par le chiffre « 0 » et chez nous par la désignation de « type 550 ». Une farine encore plus granuleuse que la farine courante, mais cependant plus fine que la semoule, nécessite très peu d'eau et donne une belle pâte lisse, excellente pour les variétés longues.

Pâte n° 1

Une pâte de base, qui vaut pour toutes les formes de pâtes, des *tagliatelle* aux *lasagne* et aux *ravioli*. Sortez les ingrédients un peu avant pour qu'ils soient à température ambiante.

300 g de farine de blé de type 405, 3 œufs, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuil. à café de sel

Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse (voir page ci-contre). Si la pâte est trop dense, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau.

Pâte n° 2

Convient à des préparations plus rustiques. Cette recette permet d'obtenir une pasta ferme sous la dent, due à une proportion relativement élevée de semoule de blé dur.

125 g de semoule de blé dur, 125 g de farine de blé de type 405, 2 œufs, 1 jaune d'œuf, 1/3 de cuil. à café de sel

Versez la semoule sur le plan de travail et ajoutez la farine tamisée. Faites un puits au centre et versez-y les œufs et le jaune d'œuf. Poursuivez comme indiqué page ci-contre.

Versez la farine sur le plan de travail et formez un puits au milieu. Battez les œufs et versez-les dans le puits. Ajoutez l'huile d'olive et le sel, puis mélangez tous les ingrédients à la fourchette.

Incorporez peu à peu la farine des bords jusqu'à obtention d'une consistance épaisse. Avec les mains, recouvrez la pâte de farine et travaillez le tout en ajoutant un peu d'eau si la pâte est trop granuleuse et trop dense.

Incorporez le reste de farine et d'eau. Pétrissez le tout vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Roulez en boule, enveloppez dans un film alimentaire et laissez reposer 1 heure environ.

Le petit détail qui change tout : un chapitre pour les toques créatives.

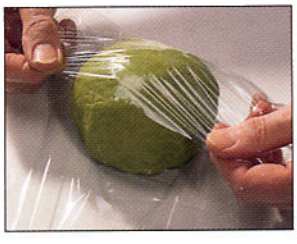
Les pâtes colorées et aromatisées

Confectionnez une pâte verte : passez quelques feuilles d'épinards à la moulinette avec trois cuillerées à soupe d'eau. Ajoutez progressivement le reste d'épinards et réduisez le tout en une purée que vous passerez ensuite dans une mousseline. Tordez celle-ci pour en extraire le jus.

Faites chauffer le jus d'épinards à 65 °C. À l'aide d'une petite passoire, recueillez le vert d'épinards qui s'agrège à la surface.

Tamisez la farine en fontaine et déposez au centre les œufs avec le vert d'épinards égoutté.

Ajoutez l'huile, les épices et le beurre. Mélangez d'abord à la fourchette, puis pétrissez à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse.



Roulez la pâte en boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure environ au frais.

Les pâtes colorées permettent de réaliser des préparations originales et surtout très agréables à l'œil. On pourra jouer de mariages harmonieux ou contrastés, selon l'envie du moment : par exemple des pâtes vertes avec une sauce tomate ou encore des pâtes noires (à l'encre de seiche) avec un filet de poisson d'un blanc éclatant… Le palais n'y verra souvent que du feu, car les principaux colorants employés sont d'un goût relativement neutre. En revanche, si on utilise des herbes fraîches, de l'ail ou des piments, d'une saveur plus marquée, on veillera à les accommoder avec des ingrédients qui supporteront l'association. Enfin, l'arôme fruité des tomates ou celui plus intense des cèpes séchés feront merveille.

Pour des pâtes vertes

La chlorophylle des épinards est un excellent colorant qui ne modifie pas le goût des aliments.

200 g d'épinards, 160 g de farine de blé de type 405, 5 à 6 jaunes d'œufs, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuil. à café de sel, noix de muscade fraîchement moulue, 40 g de beurre ramolli

Extrayez le vert d'épinards, puis incorporez à la pâte (voir illustrations ci-contre).

Pour des pâtes noires

L'encre de seiche est commercialisée sous la forme d'une pâte épaisse, en petites portions.

300 g de farine de blé de type 405, 2 œufs, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuil. à café de sel, 20 ml d'encre de seiche

Tamisez la farine en fontaine sur le plan de travail et faites un puits au milieu, dans lequel vous versez les œufs, l'huile, le sel et l'encre de seiche. Remuez, puis pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Pour des pâtes à la tomate

Elles doivent leur velouté à l'adjonction de beurre fondu.

50 g de beurre, 250 g de farine de blé de type 405, 3 à 4 jaunes d'œufs, 1/2 cuil. à café de sel, 30 à 40 g de concentré de tomates, 50 ml d'eau tiède

Faites fondre le beurre, puis laissez refroidir quelques instants. Tamisez la farine en fontaine, faites un puits et versez-y les autres ingrédients. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Pour des pâtes aromatisées aux cèpes

Pour une saveur encore plus intense, on ajoutera une poignée de cèpes séchés à l'eau de cuisson des pâtes.

10 g de cèpes séchés, 250 g de farine de blé de type 405, 2 œufs, 1 jaune d'œuf, 2 cuil. à soupe d'huile, 1/2 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe de persil finement haché

Écrasez les cèpes au pilon ou hachez-les très finement avec un couteau. Tamisez la farine en fontaine et faites un puits ; versez-y les autres ingrédients. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Pour des pâtes au blé complet

Si on ajoute un peu de farine blanche à la pâte, elle devient plus facile à travailler.

125 g de farine de blé complet de type 1700, 125 g de farine de blé de type 405, 1/4 de cuil. à café de sel, 1 œuf, 1 cuil. à café d'huile, 100 ml d'eau tiède

Pour la confection de cette pâte, suivez le déroulé ci-contre.

Confectionner une pâte au blé complet

Faites une fontaine avec les deux farines et creusez un puits au milieu ; versez-y le sel, l'œuf et l'huile.

Mélangez les ingrédients à la fourchette en incorporant peu à peu de la farine prise sur le bord intérieur.

Dès que la préparation épaissit au centre, incorporez à la main, progressivement, le reste de la farine qui se trouve à l'extérieur de la fontaine.

Commencez à travailler la pâte avec les pouces en incorporant toute la farine ; ajoutez juste assez d'eau pour que la pâte soit ferme.

Avec les paumes des mains, écartez les bords de la pâte, puis ramenez-les sur le dessus. Pétrissez ainsi jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Roulez la pâte en boule et enveloppez-la dans un film alimentaire. Laissez reposer au moins 1 heure au frais.

Abaisser la galette de pâte en *sfoglia*, autrement dit en une feuille fine et régulière, est un exercice difficile qui exige des années d'expérience.

À la machine ou à la main, il suffit d'un peu de méthode !

Comment travailler la pâte

Ceux qui ont goûté une fois la *pasta fresca* telle qu'on la déguste dans les petites *trattorie* italiennes cherchent toujours à en retrouver la saveur. Les pâtes fraîches de ces petits restaurants sont généralement fabriquées sur place, le plus souvent par des femmes. C'est un travail assez difficile et qui demande une bonne résistance physique et une certaine expérience pour parvenir à former des *sfoglie* (feuilles de pâte) de la finesse requise. Aussi, de nombreux Italiens se fournissent régulièrement auprès des *pastaie* (les femmes qui fabriquent la *pasta*).

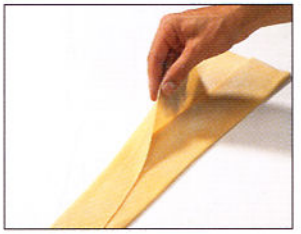
En France, on trouve désormais plus facilement de bons traiteurs italiens où l'on peut se fournir en *pasta fresca*. Mais pour les inconditionnels des pâtes maison, ou pour ceux qui n'ont pas réussi à dénicher la bonne adresse, voici quelques astuces pour travailler vous-même votre pâte. Si vous êtes un grand consommateur de pâtes fraîches, il peut être intéressant d'acheter une machine spéciale : la *sfoglia* et la découpe des pâtes deviendront alors un vrai jeu d'enfant. Les

modèles courants sont le plus souvent en acier inoxydable et sont munis d'embouts de différentes tailles et formes. On fait d'abord glisser la pâte entre deux cylindres dont l'écart se règle au moyen d'une grille : commencez toujours par l'écart le plus large, puis réduisez-le jusqu'à l'épaisseur recherchée. De cette manière, vous obtiendrez des feuilles uniformes, qu'il vous suffira alors de faire passer à travers l'embout sélectionné pour obtenir, en un tour de main, *fettuccine*, *tagliatelle* et autres variétés.

Pour abaisser la pâte manuellement, on utilisera de préférence un long rouleau de bois (voir illustration ci-dessous). Prenez soin de bien étaler la pâte dans les deux sens (en poussant le rouleau loin de vous, puis en le ramenant vers vous) pour lui donner une épaisseur uniforme. Faute de quoi vos pâtes subiraient une cuisson irrégulière selon les endroits. Pour découper la pâte, utilisez une planche en bois ou en plastique et un long couteau bien aiguisé. La lame doit être lisse et pas trop épaisse pour que la section soit bien nette. Saupoudrez soigneusement la *sfoglia* de farine, puis laissez-la sécher quelques instants avant de la rouler. Travaillez avec des feuilles de taille moyenne pour éviter de superposer trop de couches. Sinon vous risquez d'écraser la pâte au découpage. Si vous suivez ces règles assez simples, vous deviendrez très vite un maître dans la fabrication des pâtes maison.

À la main

Saupoudrez régulièrement le plan de travail de farine et étalez la pâte en roulant alternativement dans un sens, puis dans l'autre.



Laissez sécher la pâte, saupoudrez-la de farine et repliez de manière à obtenir une bande de plusieurs épaisseurs. Les différentes couches de pâte ne doivent pas coller ensemble au moment du découpage.

Pour fabriquer des *pappardelle* ou des *lasagnette*, découpez la pâte en rubans de 1,5 à 2 cm de largeur. Déroulez ceux-ci immédiatement pour éviter qu'ils ne collent.

Pour des *tagliatelle*, débitez la pâte en rubans de 5 mm de largeur. Les *fettucine* et les *fettucce* font 6 à 8 mm de largeur.

Pour des *taglioni* ou des *taglierini*, coupez la pâte en rubans de 2 à 3 mm. Dans le Piémont, les pâtes fines sont appelées *tajarin*.

À la machine

Passez la pâte en plusieurs fois dans l'appareil en resserrant progressivement les cylindres jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée.

Sélectionnez l'embout correspondant aux *pappardelle* ou aux *lasagnette*, puis découpez les pâtes. Saupoudrez-les de farine et enroulez-les en nids aérés.

Sélectionnez l'embout correspondant aux *tagliatelle*, puis découpez les pâtes. Saupoudrez-les de farine et enroulez-les en nids aérés.

Sélectionnez l'embout correspondant aux *taglioni* ou aux *taglierini*, puis découpez en disposant les pâtes à plat, pas trop près les unes des autres, pour les faire sécher.

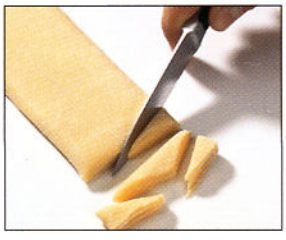
Au lieu de conditionner vos pâtes sous forme de nids, vous pouvez les faire sécher sur un séchoir spécial en bois.

Laissez parler votre imagination et créez toutes sortes de pâtes.

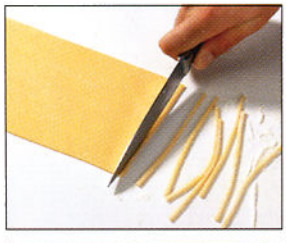
Découper les pâtes

On peut finir par se lasser des pâtes longues, malgré leur variété de formes et de tailles. Mais il existe mille autres types de pâtes à fabriquer soi-même. On achètera les *macaroni* ou les *bucatini* tout prêt, car ils nécessitent un matériel spécial. D'autres formes sont parfaitement adaptées à des fabrications maison et ne demandent souvent qu'un peu de patience. C'est le cas des *orecchiette* ou des *fusilli*, qui doivent être façonnés à la main. Les choses vont plus vite pour les *quadrucci* ou les *maltagliati*, petites pâtes plates que l'on se contente de découper au couteau.

Petits carrés, *quadrucci*. Abaissez finement la pâte, saupoudrez de farine et laissez sécher quelques instants. Couper la pâte en rubans, puis en carrés.



Maltagliati, ou « mal taillés » (spécialité d'Émilie-Romagne). Saupoudrez la *sfoglia* de farine et découpez-la en triangles irréguliers.



Fusilli. Abaissez une pâte en une feuille pas trop fine, puis découpez des rubans de 8 cm sur 2 mm. Entortillez chacun de ces « fils » autour d'une petite baguette de bois et laissez sécher.

Orecchiette. Formez des petits rouleaux de 1 cm de diamètre et découpez des tronçons de 1 cm d'épaisseur. Travaillez ces derniers en coquille avec votre pouce.

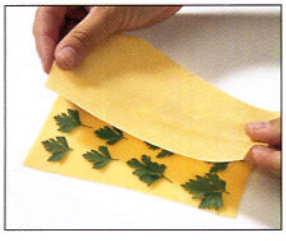
Des pâtes aux herbes belles à voir et bonnes à manger.

Des pâtes décoratives

Les pâtes parfumées aux herbes se prêtent à la confection de feuilles à farcir du type *fazzoletti*. Servies *in brodo* (en bouillon), elles seront très bien mises en valeur. Un joli dessin apparaît sur la pâte, obtenu grâce à la pression exercée par le rouleau à pâtisserie ou par les cylindres de la machine sur deux feuilles au milieu desquelles se trouvent des herbes aromatiques et colorées. Il importe cependant d'éviter que de la farine ne s'introduise entre les deux couches de pâte, ce qui les empêcherait de bien coller ensemble.

Feuilles de pâte aux herbes :

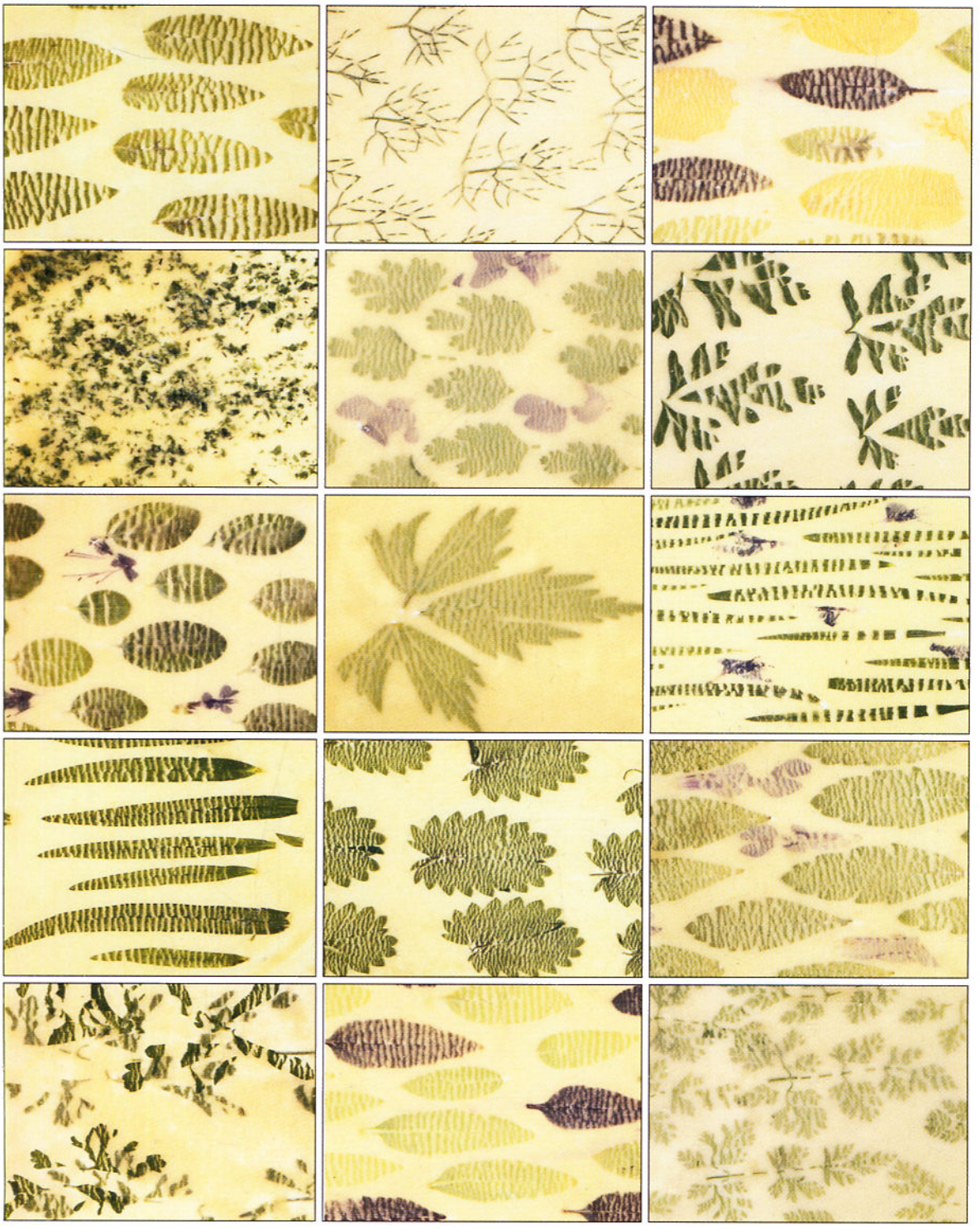
Passez la pâte à plusieurs reprises dans la machine en resserrant progressivement les cylindres jusqu'à ce que les abaisses soient relativement fines.



Découpez deux rectangles de pâte d'égales dimensions. Disposez des herbes sur un des rectangles, que vous recouvrez avec l'autre feuille de pâte en pressant bien.

Passez cette double épaisseur de pâte dans la machine à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'elle n'en fasse plus qu'une feuille.

Plongez les feuilles de pâte ainsi décorées dans de l'eau bouillante salée, rincez-les à l'eau froide et disposez-les sur un linge de cuisine pour les empêcher de coller.



Des feuilles incrustées dans la pâte. Pour étonner vos invités, voici de très jolies pâtes aux herbes, aussi agréables à voir que parfumées. Les formes et les couleurs des feuilles aromatiques permettent des créations surprenantes. Veillez toutefois à ce que la farce ou la sauce d'accompagnement se marient bien avec les herbes employées, en saveur et en couleur. La plupart des herbes (persil, ciboulette, cerfeuil, estragon, sauge, basilic) se prêtent à ce type de présentation, mais des variétés comme la mélisse, au goût très prononcé de citronnelle, ou la donnent des résultats originaux. L'aneth, dont les brins finement ramifiés offrent un très joli motif, s'associera avec un bonheur particulier à des poissons ou à des farces qui en contiennent. Faites plusieurs tentatives avant d'arrêter votre choix sur vos plus belles réussites.

Pour réussir vos pâtes, demeurez à proximité de la casserole pour en surveiller la cuisson. Pensez à goûter de temps en temps pour couper le feu dès obtention de la consistance désirée.

Voici quelques règles de base pour faire cuire des pâtes *al dente* sans les rater.

Des pâtes al dente

Le plus important est le choix du récipient. Il doit être plus haut que large et posséder un fond épais si vous cuisinez sur une plaque électrique. Les pâtes se cuisent dans beaucoup d'eau : il vous faudra donc un très grand récipient. Comptez 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes, en ajoutant, dès l'ébullition et avant de verser les pâtes, 1 cuillerée à soupe de sel. Cette règle est un des secrets de la réussite et s'applique quelle que soit la quantité ou la variété de pâtes (on peut augmenter le volume d'eau de un quart pour un résultat encore meilleur). Les pâtes cuisent en peu de temps et exigent donc une température constante, plus facile à obtenir avec une grande quantité d'eau. Plongez-les toutes en même temps dans l'eau bouillante salée et ne couvrez qu'aux deux tiers, pour laisser la vapeur s'échapper. Vous pouvez aussi laisser cuire à découvert, méthode plus fiable certes, mais aussi plus coûteuse en énergie. La surface de l'eau doit frémir, sans bouillonner, durant toute la cuisson. Remuez régulièrement avec une fourchette ou une cuillère en bois pour éviter que les pâtes s'agglutinent et collent. Pour les pâtes fraîches, pensez à ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans l'eau de cuisson pour les empêcher de coller (l'huile n'est en revanche pas indispensable pour les pâtes sèches, à l'exception des *lasagne*). Au cours de la cuisson, les pâtes absorbent de l'eau plus ou moins vite selon les variétés. Elles s'attendrissent et gonflent de l'extérieur vers l'intérieur. Il est recommandé de goûter de temps en temps quand on approche de la fin de la cuisson (surveillez votre montre et respectez les temps indiqués sur les emballages) pour ne pas manquer le moment où les pâtes sont *al dente*. La cuisson est parfaite lorsque la pâte est tendre dans son ensemble tout en offrant une légère résistance sous la dent – sans pour autant que l'intérieur soit sec ou dur. Quand les pâtes sont cuites, retirez le faitout du feu, ajoutez un verre d'eau froide pour arrêter la cuisson, puis versez-les dans une passoire et laissez égoutter. La sauce doit être prête quand vous sortez les pâtes de l'eau, pour éviter que celles-ci ne refroidissent.

Ne rincez jamais les pâtes à l'eau courante : vous leur feriez perdre toute leur saveur et leurs éléments nutritifs (en particulier l'amidon, très utile pour permettre l'adhésion de la sauce aux pâtes). Seule exception : les nouilles chinoises se rincent pour arrêter leur cuisson, mais on les replongera quelques minutes dans un bouillon chaud pour les amener à la bonne température.

La cuisson des pâtes. On compte au minimum 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Salez l'eau de cuisson avant d'y plonger les pâtes (1 cuillerée à soupe de gros sel pour 1 litre d'eau) pour éviter que celles-ci prennent une consistance collante en cuisant. Ces proportions valent pour toutes les variétés de pâtes. En revanche, il n'est pas indispensable d'ajouter de l'huile à l'eau de cuisson : cet ajout n'est impératif que pour les pâtes fraîches et recommandé pour les pâtes très larges de type *lasagne*. Veillez à verser toutes les pâtes en même temps dans l'eau de cuisson en ébullition pour obtenir une cuisson uniforme. Remuez aussitôt avec une fourchette en bois pour les éviter de coller et d'adhérer au fond du faitout. Couvrez le récipient aux deux tiers pour laisser la vapeur s'échapper et veillez à garder l'eau frémissante pendant toute la cuisson. Quand un certain temps s'est écoulé, goûter régulièrement les pâtes : dès qu'elles sont *al dente* (ferme sous la dent), retirez le récipient du feu, ajouter un verre d'eau, laisser reposer environ 30 secondes, puis égouttez. Pour garder les pâtes au chaud quelques instants, arrosez-les d'eau de cuisson encore chaude.

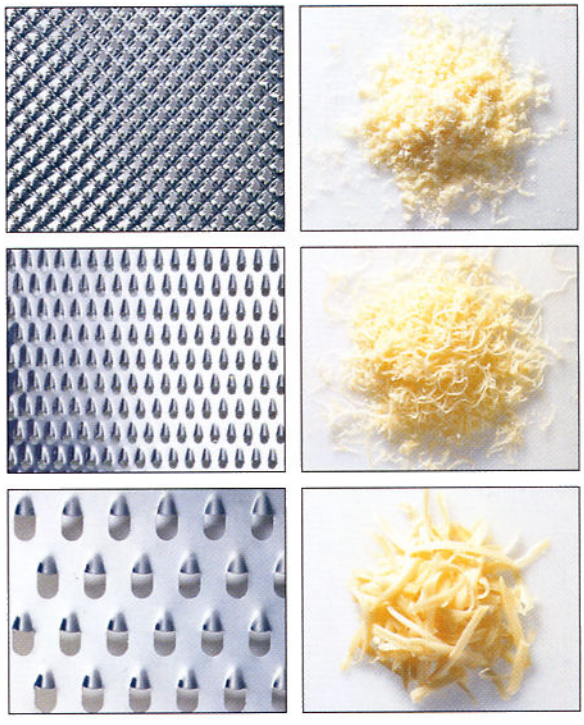
Les meilleurs fromages pour accompagner les pâtes : le parmigiano regiano (en haut) est le plus connu des fromages italiens à pâte dure. C'est un fromage de vache dont l'affinage dure 1 an mais qui se conserve et se déguste très vieux (jusqu'à 10 ans). Le *parmigiano* est très proche du **grana padano**, un fromage qui présente lui aussi une texture granulaire et une saveur forte. Originaire de Suisse, le **schabziger** (cône tronqué, au centre à droite) est un fromage à râper très goûteux. Initialement un fromage de coupe, mais qui, conservé assez longtemps, durcit et devient un fromage à râper : L'**overjarige gouda** hollandais (en bas à gauche) est d'abord un fromage de coupe ; au bout d'un certain temps, il devient très dur et se consomme plutôt râpé. Le **sbrinz** (en bas à droite), enfin, est un fromage suisse extra-dur qui est délicieux fondu.

Fondu, gratiné ou en farce, le fromage accompagne à merveille les pâtes.

Fromage et pâtes

La fabrication du fromage reste un travail essentiellement artisanal. Ici, on sépare à l'aide d'un linge le petit-lait de la masse coagulée, qui sera ensuite retirée du chaudron.

Difficile d'envisager la *pasta* sans fromage ! On le retrouve, tout doré, sur des *lasagne*, délicatement onctueux sur un plat de *tagliatelle* ou encore dans les farces des *ravioli*, *cannelloni* et autres *agnolini*. Mais attention, le fromage ne s'emploie pas à la légère. Il s'agit d'abord d'en connaître les différentes variétés et d'apprendre à les marier selon leur consistance et leur saveur. Leur usage diffère selon la qualité de leur pâte : les fromages extra-durs à maturation lente – certains vieillissent jusqu'à 24 mois, voire plus – s'utilisent de préférence en accompagnement, d'autant que leur texture granuleuse les rend très facile à râper. Le plus célèbre dans cette catégorie est bien sûr le *parmigiano reggiano*. Produit dans une zone limitée (Émilie-Romagne), c'est un fromage de vache à pâte dure. Initialement fabriqué entre avril et novembre, il est désormais produit toute l'année. Cependant, les vaches qui fournissent le lait destiné à son élaboration ne peuvent être nourries qu'à l'herbe et au foin. Le vrai parmesan est reconnaissable à la couleur jaune paille de sa pâte. Comme tous les fromages labellisés DOC (*denominazione di origine controllata*, équivalent de notre AOC, appellation d'origine contrôlée), sa croûte est estampillée et porte un numéro et une date. Le parmesan, comme les autres fromages à râper, s'achète généralement en morceau et ne doit être râpé ou réduit en copeaux qu'au moment de servir, afin de conserver intacts son arôme et sa consistance. En comparaison, le parmesan vendu râpé en sachets au rayon frais des supermarchés fait triste figure. Le *grana padano*, assez proche en goût et en texture, est produit dans une région plus vaste (Émilie-Romagne, Piémont, Lombardie, Vénétie et Trentin) et l'alimentation des vaches qui fournissent le lait nécessaire à sa fabrication n'est pas réglementée. Il bénéficie en revanche d'une DOC et porte, incrustée dans sa croûte, une feuille de trèfle. Mais on trouve dans d'autres régions d'excellents fromages à râper très parfumés. Quant au *grana trentino*, originaire du Trentin, il se reconnaît au motif en losange et à l'inscription « trentino » qui marquent sa croûte. Parmi les fromages italiens à pâte dure, citons également le *pecorino*, au lait de brebis. Il en existe plusieurs versions selon les régions. Le plus connu est le *pecorino romano*, produit dans les environs de Rome (Latium). Sa pâte blanche et très ferme, au goût corsé, doit vieillir au moins 8 mois. On le consomme en fromage de table ou râpé, comme le parmesan.



Quelle râpe choisir

Les râpes à pointes en étoile conviennent aux fromages à pâte extra-dure, comme le parmesan.

Les râpes à petits trous donnent des fils fins. Elles conviennent aux fromages à pâte dure, comme l'emmental ou le gruyère.

Les râpes à gros trous permettent de râper sans les écraser des fromages à pâte tendre ou demi-tendre, comme la *fontine*.

Les fromages à pâte dure et leurs origines. Première rangée de gauche à droite : **gruyère** au lait cru (Suisse), fromage à l'arôme puissant ; **allgäuer** de montagne (Allemagne), au lait cru, fromage à forte teneur en matière grasse ; **emmental** doux (Suisse), le plus célèbre des fromages suisses. Deuxième rangée de gauche à droite : **asiago vecchio** (Italie), fromage de vache qui mûrit 8 à 24 mois jusqu'à devenir extra-dur ; **montasio vecchio** (Italie), un fromage de vache et de chèvre à l'arôme puissant ; **provolone piccante** (Italie), prêt à râper au bout de 6 mois. Troisième rangée de gauche à droite : **pecorino romano** (Italie), qui mûrit au moins 8 mois ; **pecorino toscano**, plus petit que le *pecorino romano* ; **pecorino canestrato**, originaire de Sardaigne ; les *pecorino* sont des fromages de brebis à pâte cuite pressée. Quatrième rangée de gauche à droite : **mimolette vieille** (Pays-Bas), fromage à râper ; **manchego** (Espagne) et **idiazabal** (Espagne), deux fromages au lait de brebis.

Toutes les grandes régions laitières d'Europe fabriquent des fromages à pâte dure, les productions française, italienne et suisse comptant parmi les plus réputées. Dans tous ces pays, le fromage est d'ailleurs un ingrédient fondamental de la gastronomie. Assez riches en matière grasse, les fromages de montagne offrent une grande palette de saveurs et des consistances variées. Tandis que le goût dépend souvent de l'âge (les jeunes sont plutôt doux et se corsent en mûrissant), la texture de la pâte est fonction de la teneur en graisses : plus elle est riche, plus elle est lisse et onctueuse.

En descendant plus au sud, en Italie méridionale ou en Espagne par exemple, on trouvera là encore différentes sortes de fromages, le plus souvent au lait de chèvre ou de brebis, les sols arides de ces régions sèches ne permettant guère l'élevage des vaches. Les fromages de brebis comme le *pecorino* (Italie) ou le *manchego* (Espagne) sont très goûteux et accompagnent à merveille des plats de pâtes un peu épicés. Le *pecorino* se décline en un grand nombre de variétés, et des îles comme la Sardaigne ou la Sicile ont leur propre spécialité. Il en va de même pour le *manchego*, initialement originaire de la Manche (d'où son nom) mais aujourd'hui fabriqué dans plusieurs régions d'Espagne. S'il est préférable d'utiliser, en râpé, des fromages à texture granuleuse et très ferme comme le parmesan, les pâtes dures (gruyère ou *allgäuer*) se prêtent davantage à la cuisson en gratin. Elles permettent également de confectionner d'excellentes sauces auxquelles elles confèrent onctuosité et saveur.

Autre grande célébrité de la cuisine italienne, la mozarella est un fromage à pâte molle filée. Fabriquée dans le Latium et la Campanie (Italie méridionale), on la consomme fraîche. On peut en parsemer de petits morceaux sur un plat de pâtes ou en recouvrir de tranches généreuses un gratin. Le *provolone* quant à lui se déguste aussi bien frais qu'affiné. Dans ce dernier cas, on pourra le servir râpé.

Sur les marchés régionaux, on trouve surtout des fromages locaux. À Palerme (ci-contre), les fromages siciliens tiennent le haut du pavé et sont proposés dans leurs différents stades de maturation.

La *mozzarella di bufala*, au goût légèrement acidulé et délicatement parfumé, est à base de lait de bufflonne. Aujourd'hui, pour faire face à une demande croissante, on produit essentiellement de la mozzarella au lait de vache.

La mozzarella au lait de vache, aussi appelée *fior di latte*, est moins parfumée que *mozzarella di bufala*, mais elle reste meilleur marché. On l'utilise surtout en gratin.

Voyage au pays des contrastes, entre le goût puissant du *gorgonzola* et la saveur discrète de la *ricotta*.

Fromages frais et pâtes persillées

Les fromages à pâte persillée (fourme d'Ambert et roquefort en France, *gorgonzola* en Italie) se marient très bien avec les pâtes. On les travaillera de préférence en sauce. Ces fromages ne doivent pas piquer ni être amers, même au plus fort de leur goût, et les moisissures doivent être réparties autant que possible dans toute la pâte. Les amateurs de fromage italien pourront choisir entre un *gorgonzola dolce*, au goût très suave, et un *gorgonzola piccante*, plus corsé. Les indécis opteront pour une saveur intermédiaire, fournie par la *dolcetta*, un *gorgonzola* mélangé à du *mascarpone*, d'où un goût plus léger. Le choix entre ces différents types de fromage doit être guidé par vos goûts en la matière, suivant que vous préférez une sauce très discrètement parfumée ou une saveur plus puissante.

Formaggini. Le mot signifie tout simplement « petit fromage ». C'est ainsi qu'on appelle en Italie ces fromages de table à pâte veloutée.

Stracchino. Un fromage frais à pâte tendre, pouvant vieillir 1 ou 2 semaines. Doux à finement aigrelet.

Le fromage blanc maigre contient seulement entre 1 et 2 % de matière grasse. Il présente une consistance ferme, grumeleuse et sèche.

Robiola osella. Un fromage frais du Piémont, très riche en matière grasse (70 %). D'où sa consistance onctueuse.

Le fromage blanc à 20 % de matière grasse est plus onctueux et il est plus savoureux.

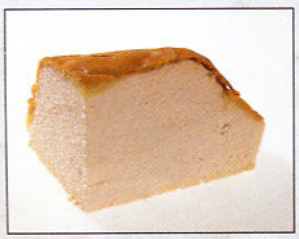
Mascarpone. Le plus célèbre des fromages frais italiens. Légèrement aigrelet et agréablement doux, il est aussi employé pour les desserts.

Les fromages frais jouent un rôle important dans la cuisine des pâtes. En tête vient la *ricotta*, un fromage à base de petit-lait, blanc et légèrement aigrelet. Sa douceur en fait la base idéale d'un grand nombre de farces pour *ravioli* et autres pâtes fourrées. Il se marie très bien avec les herbes aromatiques, les champignons et certains légumes comme les épinards. Sa texture onctueuse fait ressortir les arômes des autres ingrédients et donne du liant à la farce. La *ricotta* entre aussi dans la composition de sauces délicieuses pouvant se marier avec de très nombreuses variétés de pâtes. Le *gorgonzola* pourra quant à lui renouveler le goût d'une béchamel classique pour donner une sauce Mornay des plus savoureuses. Ces sauces existent certes toutes prêtes en supermarché, mais celle que vous réaliserez vous-même sera nettement plus goûteuse.

Ricotta di pecora.
Un fromage frais fabriqué à partir de petit-lait de brebis.

Ricotta di vacca.
Très répandu dans le nord de l'Italie, il est préparé avec du petit-lait de vache, auquel on ajoute le plus souvent du lait entier.

Ricotta salata.
Plus ferme et plus sec que la *ricotta tipo dolce*. Elle est salée à différentes étapes de la fabrication.



Ricotta salata al forno.
La cuisson au four lui donne une croûte brune ; on trouve également cette variété de *ricotta* fumée.

Sauce Mornay

Cette recette se prête à d'infinies variations avec des fromages les plus divers : gruyère, emmental ou encore d'autres variétés plus relevées mais toujours fondantes.

Pour la béchamel :
25 g de beurre, 30 g de farine, 50 cl de lait
1/2 cuil. à café de sel, poivre
1 pointe de muscade fraîchement râpée
1 jaune d'œuf, 100 ml de crème
Et aussi :
30 g de parmesan frais râpé, 30 g de *fontine*
1 à 2 cuil. à soupe de crème fouettée

Sauce Mornay

Faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir la farine en remuant.

Ajoutez le lait et mélangez bien jusqu'à obtention d'une texture lisse. Assaisonnez et laissez cuire 20 minutes à feu doux, sans cesser de remuer.

Battez le jaune d'œuf avec la crème. Retirez la casserole du feu et incorporez ce mélange au fond de sauce.

Portez le tout à ébullition jusqu'à épaississement, puis passez-le au tamis. Faites chauffer à nouveau.

Incorporez le fromage (ici un mélange de parmesan et de *fontine*) en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Incorporez enfin la crème fouettée en la passant à travers un tamis fin.

Le goût des pâtes dépend en grande partie de la sauce qui les accompagne et la réussite d'un plat tient essentiellement à la combinaison de la forme des pâtes et de la consistance de la sauce.

Sugo et ragù

L'art de la sauce et la cuisine des pâtes sont indissociables. Les accompagnements peuvent être très simples : un peu de beurre fondu aromatisé de quelques feuilles de sauge, ou plus sophistiqués. On comprend la discrétion de certains cuisiniers ou cuisinières à l'égard de leurs créations, car si toutes les recettes utilisent plus ou moins les mêmes ingrédients de base, le résultat changera du tout au tout selon que la sauce aura longuement mijoté ou non, ou qu'on y aura adjoint le petit plus qui fait la différence : quelques câpres, quelques anchois, des olives, du piment... En Italie, on distingue entre les *sugo*, des sauces très simples, et les ragù, des sauces riches mijotées, généralement servies avec des grandes pâtes.

Sugo de tomates

Cette sauce toute simple offre également l'avantage d'être très digeste : au lieu de commencer par faire revenir les oignons dans de l'huile, on laisse simplement fondre les tomates sans matière grasse. L'huile n'est rajoutée qu'en fin de cuisson et reste d'ailleurs facultative.

800 g de tomates bien mûres
50 g de carotte
100 g d'oignons
100 g de céleri en branche
poivre
sel
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de basilic ciselé

Ébouillantez les tomates, pelez-les, puis coupez-les en deux. Épépinez et détaillez la chair en petits morceaux. Épluchez la carotte et les oignons, nettoyez le céleri et émincez le tout finement. Procédez ensuite en suivant les indications de gauche. Vous pouvez parfumer ce *sugo* d'herbes fraîches ou sèches, ajouter une gousse d'ail pelée et hachée ou le rendre plus onctueux en y incorporant du beurre ou de l'huile.

Sugo de tomates

Tapissez le fond de votre casserole de tomates concassées. Ajouter la carotte émincée.

Ajoutez le céleri et les oignons émincés et laissez mijoter le tout pendant 40 minutes.

Passez le mélange de légumes cuits au tamis en procédant par petites quantités. Pressez bien avec une cuillère.

Avec la cuillère, recueillez le reste de purée adhérant à la surface extérieure du tamis et incorporez le tout à la sauce.

Transférez la sauce dans une casserole, réchauffez, salez et poivrez. Incorporez l'huile par petites quantités.

Au moment de servir, goûtez et rectifiez l'assaisonnement, puis ajoutez le basilic (qui ne doit pas être haché trop finement).

Ragù alla bolognese

Dans l'huile préalablement chauffée, faites revenir les légumes, ajoutez le persil et laissez fondre le tout en remuant bien.

Ajoutez les viandes hachées et écrasez-les avec une fourchette pour bien les émietter, puis laissez-les cuire 15 minutes à feu doux.

Émincez le jambon de Parme, et ajoutez-le à la préparation. Remuez le tout et laissez cuire pendant 5 minutes.

Ajoutez la moitié du beurre et la chair des tomates épépinées et coupées en petits dés.

Ajoutez les tomates en boîte et remuez, puis laissez cuire quelques instants à découvert. Incorporez le concentré de tomates par cuillerées.

Versez le bouillon, assaisonnez. Couvrez en laissant une petite ouverture et laissez mijoter 1 heure.

Ajoutez le sucre et laissez mijoter encore 30 minutes. Incorporez le reste de beurre, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Sauce bolognaise

La confection d'un *ragù alla bolognese* demande beaucoup d'attention au choix et à la qualité des ingrédients. Ne vous contentez pas d'acheter de la viande hachée, mais exigez de votre boucher qu'il vous serve de bons morceaux. La viande doit être d'excellente qualité, sans quoi le résultat risque fort de vous décevoir. Cette sauce au délicieux fumet doit mijoter très longtemps à petit feu pour développer tous ses arômes. La recette de base présentée permet de nombreuses variantes pour lesquelles il n'est besoin que d'un peu d'imagination.

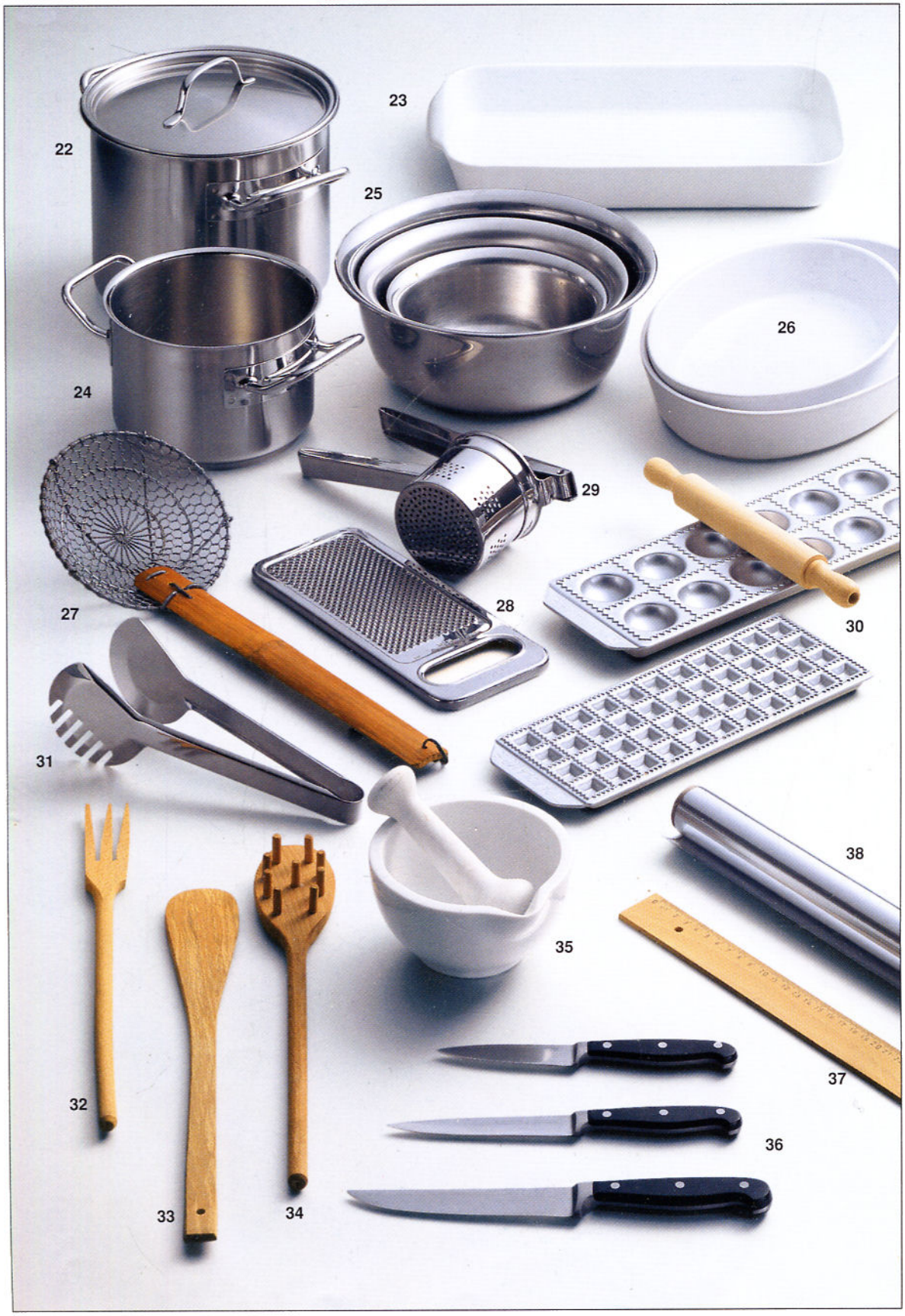
200 g de carottes épluchées et émincées
200 g d'oignons pelés et émincés
2 gousses d'ail pelées et hachées
160 g de céleri en branche nettoyé et émincé
4 cuil. à soupe d'huile
4 cuil. à soupe de persil haché
300 g d'épaule de bœuf hachée
200 g d'épaule de porc hachée
200 g de jambon de Parme
80 g de beurre
800 g de tomates fraîches et bien mûres
800 g de tomates en boîtes (*pelati*) coupées en morceaux
6 cuil. à soupe de concentré de tomates
25 cl de bouillon de viande
sel, poivre
1/2 cuil. à café de sucre

Préparez et coupez les ingrédients comme indiqué ci-dessus et confectionnez le *ragù alla bolognese* (voir illustrations ci-contre).

Dans son restaurant de Bologne, Gigina prépare tous les jours un ragù frais auquel elle apporte toujours le même soin.

Rouleau à pâtisserie, couteau, faitout et passoire sont les ustensiles de base pour cuisiner les pâtes. Mais d'autres facilitent grandement le travail, comme les machines à pâtes. En voici un échantillon dans lequel chacun fera son choix.

1. Tamis à farine
2. Machine à pâtes
3. Embout pour cheveux d'anges et *trenette*
4. Embout pour *spaghetti*
5. Embout pour *lasagnette*
6. Rouleau à pâtisserie à poignées
7. Passoire
8. Rouleau à pâtisserie sans poignées
9. Planche en bois
10. Gobelet à mesurer
11. Tamis
12. Râpe à *spätzle*
13. Roulette dentelée
14. Roulette lisse
15. Pinceau à badigeonner
16. Petite roulette dentelée
17-18. Écumoires
19. Emporte-pièce circulaire dentelé pour *ravioli*
20. Emporte-pièce circulaire lisse pour *ravioli*
21. Raclette à pâtes en plastique et en métal



22. Casserole pour pâtes longues

23. Plat en céramique pour *lasagne*

24. Casserole pour pâtes courtes

25. Assortiment de terrines

26. Plats à gratins en céramique

27. Écumoire pour le wok (cuisine asiatique)

28. Râpe à parmesan

29. Presse-purée

30. Forme à *ravioli*

31. Pince à *spaghetti*

32. Fourchette en bois pour tester la cuisson des pâtes

33. Cuillère en bois pour remuer

34. Cuillère en bois pour retirer les *spaghetti*

35. Mortier avec pilon

36. Couteaux tranchants

37. Règle

38. Papier d'aluminium

Dans de nombreux pays, il existe une longue tradition de soupes aux pâtes. Ces préparations constituaient autrefois le plat principal, mais on en trouve désormais des versions moins roboratives qui conviennent pour une entrée. Rien n'empêche cependant de renouer avec la tradition en préparant des soupes épaisses et nourrissantes : les pâtes s'accommodent très bien de ce type de recettes et se marient à la perfection avec viandes, volailles ou gibier, auxquels

Soupes

on pourra rajouter une poignée de légumes croquants. Si l'on associe généralement les pâtes aux soupes claires (bouillons et consommés), certaines soupes liées, comme l'épais minestrone ou la soupe au pistou, en font également usage. Le mieux est de faire cuire les pâtes directement dans la soupe afin qu'elles absorbent les arômes des autres ingrédients.

Les hautes tours de Bologne évoquent la puissance des anciens patriciens de la ville : plus la tour était haute, plus son commanditaire était important.

Servis dans un bouillon de viande, ces *tortellini* composent un plat très délicat.

Tortellini in brodo

La cuisine d'Émilie-Romagne est une des plus savoureuses d'Italie. Dans cette recette, les *tortellini* sont servis dans un bouillon épaissi à la crème et à l'œuf.

Pour les pâtes :
250 g de farine
1 œuf
1 cuill. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuill. à café de sel, un peu de farine
Pour la farce :
15 cl de bouillon de veau
200 g de viande de veau
1 cuill. à soupe de crème liquide
1 jaune d'œuf
3 cuill. à soupe de parmesan fraîchement râpé
sel, poivre blanc
1 pointe de noix de muscade râpée

Selon les Bolonais, plus les *tortellini* sont petits, meilleurs ils sont. Les plus gros portent le nom de *tortelloni*. Chez Bertino, un des restaurants les plus populaires de Bologne, toute la famille « met la main à la pâte ».

Et aussi :
un peu de blanc d'œuf
5 l d'eau salée
50 cl de bouillon de viande
parmesan fraîchement râpé
1 cuill. à soupe de persil ciselé
1 cuill. à soupe de sauge ciselée

Pour les *tortellini*, préparez une pâte lisse et souple, mais non collante (recette p. 26). Si besoin, ajoutez un peu de farine ou d'eau. Saupoudrez régulièrement la pâte de farine, puis recouvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer 20 minutes à température ambiante.
Pour la farce, faites chauffer le bouillon de veau, ajoutez la viande et laissez cuire 15 minutes à feu très doux, sans faire bouillir. Retirez la viande, faites-la égoutter, puis détaillez-la en petits dés. Déposez les morceaux dans une terrine, incorporez la crème, ajoutez le jaune d'œuf, puis le parmesan, et mélangez. Assaisonnez de noix de muscade râpée, salez et poivrez.
Étalez la moitié de la pâte sur le plan de travail fariné et aplatissez-la jusqu'à obtention d'une galette très fine. Laissez reposer un moment. Découpez des carrés de 5 cm de côté, et garnissez-les, au centre, d'1 cuillerée à café de farce. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf et repliez les carrés pour former des triangles, en pressant sur les côtés. Roulez délicatement les triangles de façon à former des demi-lunes, puis pressez les pointes. Disposez les *tortellini* sur un torchon fariné et laissez reposer 1 heure. Procédez de la même façon avec le restant de pâte.
Plongez les *tortellini* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Remuez délicatement avec une cuillère en bois pour les empêcher de coller. Laisser cuire à feu doux (l'eau doit juste frémir) pendant 8 minutes, puis retirez-les à l'aide d'une écumoire et déposez-les dans une grande passoire. Laissez égoutter.
Faites chauffer le bouillon épaissi jusqu'à frémissement, mais sans laisser bouillir. Plongez-y les *tortellini* pour les réchauffer. Servez avec du parmesan râpé, du persil et de la sauge ciselés.

La préparation d'un fond de gibier est assez fastidieuse, mais il existe des fonds tout prêts en conserve, vendus dans les épiceries fines et la plupart des grandes surfaces.

Les pâtes farcies maison sont souvent assez longues à préparer, mais le résultat en vaut la peine.

Tortelloni au faisan

La farce de ces *tortelloni* (gros *tortellini*) est délicate et très aromatique. La forme des pâtes est secondaire : *tortelli* ou *ravioli* donneront le même résultat. Enfin, le bouillon pourra être remplacé par du beurre fondu ou du parmesan râpé.

1/2 faisan (pour la farce et pour le fond de gibier)
Pour les pâtes :
250 g de farine
1 œuf
1 cuill. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuill. à café de sel
un peu de farine
Pour le fond de gibier
2 cuill. à soupe d'huile d'olive
50 g de poireau
50 g de carottes
1/2 oignon
1 feuille de laurier
50 cl d'eau
Pour la farce :
30 g de morilles séchées
2 cuill. à soupe de porto blanc
30 g d'échalotes hachées
1 gousse d'ail écrasée
50 g de céleri en branches coupé en dés
30 g de beurre
1/2 cuill. à café de sel
poivre noir
2 cuill. à café d'herbes hachées (thym et sauge)
Pour le bouillon :
80 cl de fond de gibier
60 g de poireau
60 g de carottes
feuilles de céleri en branches
1 blanc d'œuf pour badigeonner

Pour les *tortelloni*, préparez une pâte lisse et souple (recette p. 26). Saupoudrez régulièrement de farine, puis enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Parez et désossez le faisan. Coupez la chair en dés et réservez. Gardez les os et la peau pour le fond.

Préparez le fond de faisan : dans une sauteuse, faites revenir de toutes parts dans l'huile les os et la peau du faisan. Pendant ce temps, nettoyez le poireau, épluchez les carottes. Coupez-les en petits morceaux. Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre. Mettez les légumes et le laurier dans la sauteuse et faites revenir 2 à 3 minutes à feu vif. Mouillez avec l'eau. Laissez mijoter à feu doux 1 heure environ, sans couvrir. Passez le bouillon dans un tamis, puis laissez refroidir.

Pour la farce, faites tremper les morilles dans le porto et le fond de faisan refroidi. Mixez finement la moitié de la viande de faisan et hachez le reste. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez-y l'ail, les échalotes et le céleri, et faites revenir le tout à feu vif. Ajoutez le faisan haché et prolongez la cuisson à feu vif. Enlevez la sauteuse du feu et incorporez le faisan mixé, le sel, le poivre et les herbes hachées. Égouttez les morilles, coupez-les en dés et ajoutez-les à la farce. Incorporez le liquide de trempage des champignons et travaillez la farce jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Aplatissez finement la pâte. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de 5 cm de diamètre. Déposez un petit tas de farce au centre de chaque cercle, badigeonnez le bord de blanc d'œuf, repliez la pâte pour former une demi-lune et pincez les bords. Plongez les *tortelloni* dans une grande casserole d'eau bouillante salée, et faites-les cuire 6 à 8 minutes. Égouttez-les, puis dressez-les sur des assiettes creuses.

Pendant la cuisson des *tortelloni*, préparez la sauce : faites réduire le fond de gibier de moitié (environ 40 cl). Coupez le poireau, les carottes et le céleri en fines lanières et jetez-les dans le fond peu avant de dresser les *tortelloni*. Arrosez les *tortelloni* de ce bouillon.

Pour réaliser un consommé savoureux, il est préférable de choisir une grosse poule, pesant au moins 2 kg.

Appelée *canja com hortela*, cette soupe portugaise traditionnelle est souvent servie avec des pâtes maison.

Consommé de volaille aux pâtes et aux petites saucisses

Cette soupe garnie et roborative se sert en plat principal avec du pain et un verre de vinho verde frais, qui forme un mariage réussi avec le citron et la menthe. On utilisera des pâtes larges et plates de type *tagliatelle*, fraîches ou sèches.

200 g de *tagliatelle* fraîches
Pour le consommé :
1/2 poule prête à cuire (environ 1 kg)
le zeste d'1/2 citron non traité coupé en lanières
1 branche de céleri
2 l d'eau froide
sel
poivre noir
60 g d'oignons
80 g de carottes coupées en bâtonnets
80 g de poireaux coupés en anneaux
300 g de petites saucisses portugaises
feuilles de menthe fraîche hachées

Mettez la poule dans une grande cocotte avec le zeste de citron et le céleri. Couvrez d'eau, salez, poivrez et portez à ébullition sans couvrir. Coupez les oignons en deux sans les peler, et faites brunir la face intérieure à sec dans une poêle antiadhésive, avant de les ajouter au bouillon en préparation. Faites cuire le tout 1 heure 30 à feu moyen, sans laisser bouillir. Enlevez la poule et réservez-la. Tamisez le bouillon de cuisson au-dessus d'une autre cocotte et gardez-le au chaud sur un feu très doux.

Détachez la chair de la poule de sa carcasse et désossez-la. Coupez la viande en morceaux. Jetez les carottes et les poireaux dans le bouillon et laissez cuire 5 minutes environ. Ajoutez les petites saucisses portugaises et prolongez la cuisson du bouillon pendant 5 minutes de plus. Ajoutez enfin la viande et gardez au chaud sur un feu très doux.

Plongez les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée et faites les cuire *al dente* (le temps de cuisson variera selon qu'il s'agisse de pâtes fraîches ou sèches). Égouttez-les, puis jetez-les dans la soupe. Au besoin, rectifiez l'assaisonnement. Servez avec de la menthe fraîche hachée.

Les petites saucisses très pimentées que l'on trouve dans la Péninsule ibérique donnent à cette soupe son arôme typique. On les trouve dans certaines charcuteries spécialisées, mais on peut aussi les remplacer par du chorizo coupé en fines tranches, que l'on ajoute dans la cocotte 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Robuste et nourrissante, cette soupe est agrémentée de poitrine de porc, de langouste, de crevettes, de calmars et de poulet.

Soupe de nouilles à la viande et aux fruits de mer

On peut agrémenter cette soupe de *nuoc mam*, condiment très courant au Vietnam, à base de poisson salé. On le servira à part et chaque convive en usera à son goût.

1 queue de langouste cuite (350 à 400 g)
150 g de poitrine de porc crue
sel
150 g de blanc de poulet, sans la peau
150 g de crevettes décortiquées de taille moyenne
1 calmar de 150 g environ
800 ml de bouillon de légumes
1 piment de Cayenne rouge
40 g d'oignons nouveaux
poivre
100 g de nouilles chinoises aux œufs
Et aussi :
50 g d'échalotes
2 cuill. à soupe d'huile d'arachide
1 cuill. à soupe de coriandre fraîche ciselée
1 cuill. à soupe de sauce *nuoc mam*

Dans la plupart des pays d'Asie, les nouilles longues sont symbole de longévité. Il en existe de différentes sortes et leur temps de cuisson est souvent plus réduit que celui des pâtes sèches italiennes.

Ouvrez la queue de la langouste et retirez la chair, en la gardant si possible entière. Enlevez les boyaux, puis coupez la queue de langouste en tranches de 5 mm d'épaisseur. Recouvrez les tranches d'un film alimentaire et réservez au frais.

Déposez la poitrine de porc dans une casserole et recouvrez-la avec la moitié de l'eau. Salez et portez à ébullition. Baissez le feu, écumez si besoin, puis laissez cuire 20 minutes. Ajoutez le blanc de poulet et prolongez la cuisson pendant 10 à 15 minutes, en veillant à ce que la viande soit toujours recouverte d'eau.

Décortiquez les crevettes et enlevez la veine centrale sans les briser. Lavez le calmar et ôtez la peau. Séparez les tentacules du corps en les coupant juste au-dessus des yeux de telle sorte qu'ils restent attachés entre eux par un mince anneau. Saisir celui-ci par-dessous, au milieu, et pressez pour faire sortir les organes masticateurs, puis coupez. Videz l'intérieur du calmar en prenant soin d'enlever l'os transparent, puis rincez-le. Coupez le corps en anneaux de 5 mm d'épaisseur et réservez avec les tentacules (que vous conservez entiers).

Retirez la poitrine de porc et le blanc de poulet de leur bouillon. Passez celui-ci au chinois, puis ajoutez le bouillon de légumes. Coupez le piment en deux, ôtez les graines ainsi que les peaux blanches, et jetez le tout dans le bouillon. Portez de nouveau à ébullition.

Hachez finement les oignons nouveaux et ajoutez-en la moitié dans le bouillon, en remuant. Ajoutez ensuite les anneaux de calmar et les tentacules. Laissez mijoter 5 minutes à feu doux avant d'y incorporer les crevettes. Laissez cuire 3 minutes à feu modéré.

Coupez la poitrine de porc en morceaux et le blanc de poulet en tranches de 5 mm d'épaisseur. Mettez la viande et les tranches de queue de langouste dans le bouillon, puis laissez chauffer quelques minutes sans porter à ébullition. Salez et poivrez.

Plongez les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez cuire 4 minutes. Rincez à l'eau froide, puis égouttez et réservez. Épluchez les échalotes et coupez-les en fines rondelles. Mettez l'huile à chauffer dans une poêle et faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez-les de la poêle et égouttez-les sur du papier absorbant.

Répartissez les nouilles dans des bols. Recouvrez-les de bouillon chaud, puis ajoutez un peu de poulet, de porc, de crevette et de langouste. Parsemez d'oignons nouveaux, d'échalotes rissolées et de coriandre fraîche. Servez avec de la sauce *nuoc mam* proposée séparément.

Voici une soupe claire que chaque convive assaisonnera à sa convenance de *nuoc mam*, un condiment vietnamien à la saveur assez puissante.

Consommé de bœuf aux nouilles et aux châtaignes d'eau

Ingrédient typique de la cuisine chinoise, la châtaigne d'eau présente un goût assez proche de notre châtaigne, bien qu'elle appartienne à une tout autre famille botanique puisqu'il s'agit des pousses tubéreuses d'une plante d'eau annuelle. La châtaigne d'eau est répandue en Afrique occidentale, à Madagascar et en Inde, mais surtout dans toute l'Asie du Sud-Est, où elle est une denrée très recherchée. En Europe, ce fruit à chair ferme, au cœur couleur crème, est commercialisé surtout en conserve, prêt à l'emploi.

Pour le consommé :
30 g de gingembre frais
120 g d'oignons
700 g de jumeau de bœuf coupé en cubes
300 g de gîte et de jarret de bœuf coupé en cubes
1 os à moelle
1 morceau du zeste d'une mandarine non traitée
4 graines d'anis étoilé
sel
150 g de châtaignes d'eau
80 g d'oignons nouveaux
100 g de pousses de soja fraîches
250 g de nouilles chinoises aux œufs (*mee*)
Pour la sauce nuoc cham :
1 piment rouge
20 ml de jus de citron
60 ml de sauce *nuoc mam*
20 g de sucre de palme ou de sucre roux
20 g d'arachides torréfiées, hachées
30 g de carottes râpées
Et aussi :
1 cuill. à soupe de feuilles de coriandre
un peu de sauce *nuoc mam*

Pelez le gingembre et les oignons. Coupez le gingembre en lamelles et les oignons en quatre. Dans une grande casserole, déposez les morceaux de bœuf, le gingembre, les oignons, le zeste de mandarine ainsi que l'anis étoilé, et recouvrez ces ingrédients avec 2 litres d'eau. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 2 heures 30 environ.

Pendant ce temps, préparez la sauce *nuoc cham*. Ôtez le pédoncule du piment et détaillez la chair en fins anneaux en enlevant les graines. Mélangez le jus de citron, la sauce de poisson et le sucre avec 60 ml d'eau, puis remuez jusqu'à ce que le sucre soit délayé. Incorporez le piment, les arachides et la carotte râpée.

Égouttez les châtaignes d'eau, puis coupez-les en tranches.

Nettoyez les oignons nouveaux et coupez-les en fines rondelles. Triez les pousses de soja, lavez-les, puis plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les soigneusement et passez-les rapidement sous l'eau froide. Retirez la viande de la soupe et coupez-la en fines tranches. Passez le bouillon au chinois. Faites cuire les nouilles 8 minutes environ dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égouttez à fond et réservez au chaud.

Pendant ce temps, réchauffez le bouillon et faites cuire les châtaignes d'eau 5 minutes à feu doux. Goûtez le bouillon et rectifiez l'assaisonnement.

Répartissez les nouilles chaudes dans des assiettes creuses préchauffées. Disposez les tranches de viande dessus, parsemez d'oignons nouveaux et de pousses de soja. Ajoutez les châtaignes d'eau, puis versez le bouillon et parsemez le tout de coriandre fraîche. Présentez séparément la sauce *nuoc cham* et la sauce *nuoc mam*.

La pieuvre et ses cousins (encornets, calmars...) entrent dans la composition de nombreux plats japonais.

Cette soupe japonaise aux légumes, poulet et fruits de mer, pourra constituer le plat principal d'un dîner léger.

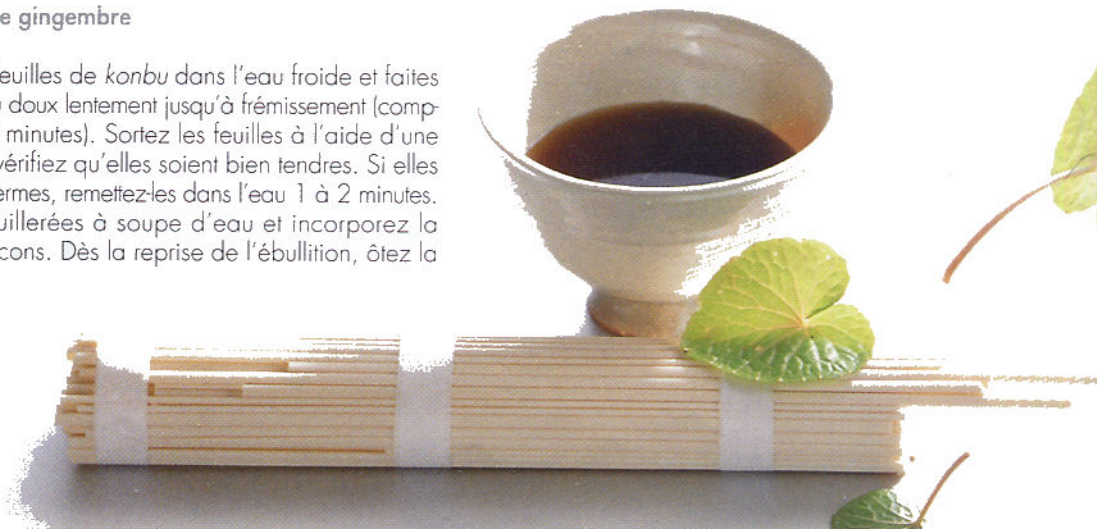
Ragoût de nouilles

L'ingrédient de base de ce plat léger et délicat est le dashi, un bouillon typiquement japonais, préparé avec des konbu (algues) et de la bonite séchée en flocons (en vente dans les épiceries asiatiques). On trouve également du dashi tout prêt en poudre. Quant au mirin, c'est un vin de riz doux, réservé à la cuisine.

130 g de nouilles de blé japonaises (*somen*)
180 g de chou chinois (6 feuilles)
80 g de carottes
100 g de pois gourmands
200 g d'épinards
200 g de palourdes
200 g de poulet coupé en dès
200 g d'encornets coupés en rondelles
8 queues de crevettes décortiquées
40 g de champignons *shiitake*
***Pour le* dashi :**
20 g de feuilles de *konbu*
1 l d'eau froide
30 g de bonite en flocons
3 cuill. à soupe de sauce de soja claire
3 cuill. à soupe de *mirin*
sel
poivre noir
Pour les accompagnements :
1 gâteau de riz japonais (50 g)
3 ciboules
1 citron
1 morceau de gingembre

Plongez les feuilles de *konbu* dans l'eau froide et faites chauffer à feu doux lentement jusqu'à frémissement (comptez 10 à 15 minutes). Sortez les feuilles à l'aide d'une écumoire et vérifiez qu'elles soient bien tendres. Si elles sont encore fermes, remettez-les dans l'eau 1 à 2 minutes. Ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau et incorporez la bonite en flocons. Dès la reprise de l'ébullition, ôtez la

Les nouilles et les fruits de mer sont souvent associés dans la cuisine d'Extrême-Orient, comme en témoigne cette soupe (*udon suki* en japonais) dont la délicatesse et la légèreté en font un mets très apprécié.



casserole du feu et attendez que tous les flocons soient absorbés. Passez le bouillon dans un chinois tapissé d'un linge fin. Ajoutez la sauce de soja, le *mirin*, du sel et du poivre.

Lavez le chou et plongez-le 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-le, puis laissez refroidir. Ôtez les parties dures. Superposez les feuilles deux par deux sur un linge, en les faisant se chevaucher de moitié. Roulez en pressant vigoureusement pour ôter l'excédent d'eau. Roulez le linge, puis déroulez-le et coupez les rouleaux de feuilles ainsi obtenus en tronçons de 2,5 cm. Épluchez les carottes et détaillez-les en fines rondelles. Lavez les pois gourmands et les épinards (ôtez les tiges dures de ces derniers). Brossez les palourdes sous l'eau froide courante en éliminant celles qui sont fermées. Faites cuire les nouilles : plongez-les dans une grande quantité d'eau bouillante salée, et ajoutez 25 cl d'eau froide dès reprise de l'ébullition. Procédez deux fois de suite ainsi, puis laissez bouillir 2 minutes. Rincez abondamment à l'eau froide, égouttez et réservez.

Réchauffez le bouillon. Jetez-y successivement le poulet, 5 minutes plus tard les encornets, encore 5 minutes après les crevettes, puis 3 minutes après les carottes. Laissez cuire 5 minutes et ajoutez enfin, pour très peu de temps, les pois, les épinards et les champignons. Les légumes doivent rester croquants.

Pendant ce temps, coupez le gâteau de riz en quatre et faites-le dorer à sec dans une poêle. Lavez les ciboules et coupez-les en fines rondelles. Coupez le citron en huit. Épluchez le gingembre et râpez-le finement. Dressez ces ingrédients dans un bol.

Plongez les nouilles et les rouleaux de chou dans la soupe, réchauffez le tout, rectifiez l'assaisonnement et servez avec les accompagnements.

Cette sorte de soupe se retrouve dans tous les pays de l'ex-Indochine, mais c'est dans sa version laotienne qu'elle est la plus savoureuse, car elle associe en quantité égale de la viande et du poisson d'eau douce à chair ferme. On a remplacé ici ce dernier par des crevettes.

Soupe laotienne

200 g de nouilles de riz
600 g d'épaule de porc
4 gousses d'ail
80 g d'oignons
40 g de céleri en branches
3 cuill. à soupe d'huile d'arachide
1 cuill. à café de sel
poivre noir
250 g de crevettes moyennes
coriandre et menthe fraîches
Pour le fond de soupe :
2 cuill. à soupe d'huile d'arachide
1 cuill. à soupe de gingembre fraîchement râpé
1 cuill. à soupe de piment haché et épépiné
100 g d'arachides grillées et pilées
1 cuill. à soupe de sauce *nuoc mam*
50 cl de lait de coco non sucré (en boîte)
50 cl de fumet de poisson
Pour les légumes :
1 cuill. à soupe d'huile d'arachide
200 g d'aubergines coupées en rondelles
150 g de haricots verts
150 g de mangue verte
100 g de germes de soja

Les nouilles de riz utilisées pour cette soupe ont la même forme que les *trenette* italiennes, pâtes longues proches des *spaghetti* mais de section ovale et plus plates. Le légume idéal pour réussir ce mets est l'aubergine.

Détaillez le porc en cubes de 2 à 3 cm de côté. Pelez l'ail et écrasez-le. Épluchez les oignons et hachez-les menu. Coupez le céleri en tronçons de 5 mm d'épaisseur. Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle et faites revenir la viande à feu vif en la saisissant sur tous les côtés. Retirez-la de la poêle, puis faites sauter l'ail, l'oignon et le céleri sans les laisser brunir. Salez et poivrez. Réservez au chaud dans un autre récipient.

Préparez le fond de soupe : faites revenir dans le wok le gingembre, le piment et les arachides. Versez la sauce *nuoc mam*, puis le lait de coco et le fumet de poisson, et laissez frémir 10 minutes environ. Réservez au chaud. Pendant ce temps, faites dégorger les rondelles d'aubergines : salez abondamment, puis laissez reposer quelques minutes au frais.

Préparez les légumes : faites chauffer l'huile dans le wok et faites dorer les rondelles d'aubergines sur les deux faces. Réservez au chaud. Épluchez les haricots, rincez-les à l'eau froide, puis coupez-les en deux. Pelez la mangue, ôtez le noyau, coupez la pulpe en cubes et plongez-la 30 secondes avec les haricots dans de l'eau bouillante.

Décortiquez les crevettes et ôtez la veine centrale. Réchauffez le mélange au porc, puis ajoutez les crevettes et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient roses et cuites au cœur. Incorporez tous les légumes, ainsi que les germes de soja crus. Réchauffez quelques minutes et réservez au chaud.

Faites cuire les nouilles 4 à 5 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égouttez-les et dressez-les dans des bols individuels. Ajoutez alors le mélange à la viande et aux légumes, puis arrosez avec le fond de soupe. Parsemez de coriandre et de menthe fraîche.

Pour adoucir le goût des piments, on peut les éplucher. Dans ce cas, doublez la quantité. Pour les éplucher facilement, faites-les griller à sec, puis gardez-les 10 minutes dans un sac en plastique fermé et pelez-les sous l'eau froide.

Les piments seront moins forts si on retire leurs graines et les parties blanches à l'intérieur.

La cuisine traditionnelle du Myanmar est très influencée par les cuisines indiennes et chinoises.

Soupe indienne aux crevettes

Enclavé entre l'Inde, la Chine et la Thaïlande, le Myanmar (ex-Birmanie) est marqué par les grandes cultures d'Asie. Sa cuisine trahit ces influences et on y trouve des currys aussi riches en saveur que ceux de l'Inde voisine ou des spécialités de nouilles qui rappellent la cuisine thaïlandaise. Le *mohinga*, plat national du Myanmar, est préparé avec des nouilles de riz. Il a pour base une soupe de poisson au curcuma et au piment. La recette proposée ici se réalise sans banane, dont la saveur douceâtre peut déconcerter certains convives.

Pour cette soupe, on utilisera de préférence des vermicelles de riz, plus fins que les vermicelles de blé.

200 g de vermicelles de riz
600 g de crevettes moyennes
2 bâtons de mélisse
30 g de *galanga*, 20 g de gingembre
3 piments verts
2 cuill. à soupe d'huile végétale, 1,5 l d'eau
1 cuill. à café de sel
2 piments rouges, 2 ciboules
le zeste et le jus d'un citron vert
quelques feuilles de coriandre

Lavez les crevettes, puis ôtez les queues, décortiquez-les et enlevez la veine centrale. Gardez les têtes et les carapaces des queues.

Détaillez en fines lamelles la mélisse, le *galanga* et le gingembre. Coupez les piments verts en deux dans le sens de la longueur, puis débarrassez-les de leurs graines et des parties intérieures blanches.

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande poêle, et faites revenir les têtes et les carapaces des crevettes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Versez l'eau, puis salez. Ajoutez la mélisse, le *galanga*, le gingembre et le piment. Portez à ébullition, puis laissez frémir 30 minutes.

Pendant ce temps, ôtez le pédoncule, les graines et les cloisons blanches des piments rouges, puis coupez-les en fines rondelles. Lavez les ciboules et hachez-les grossièrement. Faites cuire les nouilles 1 à 2 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, égouttez-les et réservez au chaud.

Transvasez le contenu du wok dans une passoire fine, récupérez le liquide et portez-le à ébullition. Ajoutez les queues des crevettes, les piments rouges en rondelles et les ciboules hachées. Prolongez la cuisson jusqu'à ce que les crevettes soient à point (comptez entre 3 et 5 minutes selon leur grosseur). Incorporez le zeste et le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement.

Présentez les nouilles dans des coupelles individuelles, arrosez de soupe et parsemez de coriandre fraîche.

Cette soupe aux légumes frais, vermicelles et crevettes est délicatement épicée.

Soupe au curry

Les pâtes se rencontrent rarement dans la cuisine indienne. Cette variante, qui fait exception à la règle, est très savoureuse. La soupe doit être assez claire mais on peut la lier avec de la fécule de maïs.

Le curry est un mélange d'épices dont la fabrication est, en Inde, traditionnellement réservée aux femmes. Chaque famille a sa recette qui se transmet de génération en génération.

350 g de vermicelles longs
250 g de petites aubergines
200 g de haricots verts
450 g de papaye verte
2 cuill. à soupe d'huile végétale
200 g de petites crevettes non décortiquées
75 cl de bouillon de légumes chaud

Dans le sud de l'Inde, le curry se prépare dans des plats en terre cuite non émaillée.

10 g de grains de poivre vert concassés
1 cuill. à soupe de persil haché

Pour la pâte de curry
20 g de *galanga*
2 gousses d'ail
40 g d'échalotes
2 piments rouges
1/2 cuill. à café de curcuma
1/2 cuill. à café de cumin
1/2 cuill. à café de cardamome
sel

Préparez la pâte de curry : épluchez le *galanga*, l'ail et les échalotes, puis hachez-les grossièrement. Coupez les piments en deux, ôtez les graines la partie intérieure blanche, hachez grossièrement la pulpe. Pelez le curcuma et coupez-le en dés. Dans un bol, mettez le curcuma, le cumin et la cardamome, ajoutez le *galanga*, l'ail, les échalotes et les piments, puis écrasez le tout au mortier jusqu'à obtention d'une pâte fine. Salez selon votre convenance.

Débarrassez les aubergines de leur pédoncule, puis coupez-les en quatre dans le sens de la hauteur. Lavez les haricots et coupez-les en deux. Épluchez la papaye, coupez-la en deux et ôtez les graines noires à la cuillère. Coupez la pulpe en cubes.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, puis ajoutez la pâte de curry. Laissez cuire en remuant régulièrement. La pâte ne doit pas attacher ni brunir. Ajoutez les aubergines, les haricots verts et les crevettes, puis laissez cuire 3 minutes. Ajoutez successivement la papaye et le bouillon. Portez à ébullition et laissez frémir 3 minutes.

Faites cuire les vermicelles dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis égouttez-les soigneusement et incorporez-les au reste de la préparation.

Présentez dans des assiettes creuses ou des petites coupelles, poivrez au moulin et parsemez de persil frais haché.

Les aubergines sont un ingrédient courant dans la cuisine laotienne, qui sait les accommoder de multiples façons : elles peuvent être rissolées (comme dans cette recette) ou bouillies, voire employées comme liant dans les plats en sauce. Mélangées avec du poisson, elles servent à préparer des pâtes piquantes.

L'association, dans un même plat, de viande et de poisson, est une des caractéristiques de la cuisine laotienne.

Soupe de nouilles au poisson et au porc

Au Laos, les soupes riches (appelées *khao phoune*) sont généralement servies au petit déjeuner. On dispose d'abord les nouilles, que l'on recouvre de légumes frais et d'herbes aromatiques, puis on verse le bouillon.

3 gousses d'ail
120 g d'oignons
500 g de porc
300 g de filet de cabillaud
10 g de gingembre frais
3 piments rouges
3 cuill. à soupe d'huile d'arachide
1 l de lait de coco
70 g d'arachides torréfiées, moulues
sel
1 cuill. à soupe de sauce *nuoc mam*
250 g de mangue presque mûre
100 g de radis blanc
100 g de pousses de soja
100 g de haricots verts
150 g de petites aubergines asiatiques
80 g d'oignons nouveaux
100 g de concombre
150 g de vermicelles de riz
Et aussi :
8 à 10 petites feuilles de menthe fraîche

Pelez l'ail ainsi que les oignons et hachez-les grossièrement. Mettez la viande, l'ail et les oignons dans une grande casserole et recouvrez le tout de 700 ml d'eau. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 1 heure 30 environ. La viande doit rester couverte d'eau durant toute la cuisson ; ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Retirez la viande de la casserole et laissez refroidir. Faites pocher le filet de poisson pendant 4 à 5 minutes dans le bouillon, puis retirez-le délicatement. Passez le bouillon dans un tamis à mailles fines. Vous devez obtenir environ un demi-litre de liquide.

Pelez le gingembre. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et le pédoncule. Hachez très finement le gingembre et les piments. Dans un wok, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile et faites revenir le gingembre et les piments. Mouillez avec le lait de coco, puis ajouter les arachides. Portez le tout à ébullition, laissez bouillir 5 minutes à feu doux, puis salez et assaisonnez de sauce *nuoc mam*. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter 5 minutes supplémentaires.

Détachez la chair de la mangue. Coupez le fruit en trois dans le sens de la longueur, et retirez la peau de la partie médiane. Avec une fourchette ou avec les doigts, retirez le noyau en le poussant sur le plan de travail, enlevez la pulpe et le jus attachés au noyau. Détachez la pulpe des deux parties restantes à l'aide d'une cuillère. Coupez toute la pulpe en dés d'environ 1 cm de côté. Épluchez le radis et coupez-le en cubes de 5 mm de côté. Lavez les pousses de soja et égouttez-les à fond. Lavez les haricots, ôtez les bouts et les fils, puis détaillez-les en fins tronçons, en diagonale. Ôtez le pédoncule des aubergines, nettoyez les oignons nouveaux, épluchez le concombre. Coupez le tout en tranches. Taillez la viande en cubes de 5 mm de côté et effeuillez le filet de poisson avec les doigts. Plongez rapidement les pousses de soja dans de l'eau bouillante, puis égouttez-les. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une poêle et faites revenir les tranches d'aubergines jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés ; retirez de la poêle et faites-les dégraisser sur du papier absorbant.

Portez le bouillon à ébullition et faites cuire les haricots pendant 5 minutes, puis ajoutez le radis, le concombre, les pousses de soja, la mangue, la viande et le poisson. Laissez cuire 1 minute. Enfin, incorporez les aubergines et les oignons nouveaux. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu de sel et de la sauce *nuoc mam*. Faites cuire les vermicelles en les plongeant 3 à 4 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Répartissez les vermicelles dans des bols, recouvrez de soupe, puis décorez de feuilles de menthe et servez aussitôt.

L'association du porc et du poisson, peu fréquent dans la cuisine européenne, donne un résultat très savoureux.

Les champignons chinois séchés s'achètent dans les épiceries asiatiques et les rayons spécialisés des supermarchés.

La cuisine de la province du Sichuan, au centre de la Chine, est réputée pour ses plats très épicés.

Soupe du Sichuan

Cette soupe richement garnie s'apparente à nos potées traditionnelles. On peut remplacer les crevettes et les champignons séchés par des produits frais, choisis en fonction du marché. On utilisera alors proportionnellement moins de nouilles pour alléger la préparation.

200 g de nouilles de blé
10 g de champignons noirs séchés
5 g de champignons *shiitake* séchés
1 ciboule
40 g de céleri en branches
100 g de porc maigre
100 g de pickles chinois mélangés
1 cuill. à soupe d'huile pimentée

En Chine, les soupes sont traditionnellement servies lors de la seconde moitié du repas.

Légumes frais sur un marché chinois. Avec une telle variété de produits, faire son marché est un vrai plaisir.

80 cl de bouillon de volaille
1 cuill. à soupe de sauce de soja épaisse
2 cuill. à soupe de sauce de soja claire
1/2 cuill. à soupe de sauce de piment
1/2 cuill. à café de sucre
sel
poivre noir
20 g de crevettes séchées
30 g de beurre de cacahuète
1 ciboule
50 g de cacahuètes mondées
feuilles de coriandre

Faites tremper les champignons séchés dans de l'eau chaude pendant 1 heure. Lavez la ciboule et le céleri et hachez-les finement. Coupez le porc en cubes de 1 cm de côté. Égouttez les pickles et détaillez-les en morceaux.

Plongez les nouilles 4 à 5 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis rincez à l'eau froide, égouttez et réservez.

Faites chauffer l'huile pimentée dans une sauteuse, puis faites revenir la viande. Ajoutez la ciboule et le céleri hachés, laissez cuire 2 à 3 minutes en remuant régulièrement, puis mouillez avec le bouillon. Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez les sauces de soja, la sauce de piment, le sucre, puis du sel et du poivre. Incorporez les pickles, les champignons séchés et les crevettes. Laissez frémir 3 minutes. Incorporez enfin le beurre de cacahuète et faites-le fondre. Versez les nouilles dans la soupe pour les réchauffer.

Pendant ce temps, lavez la ciboule et détaillez-la en fines rondelles. Faites griller les cacahuètes à sec dans une poêle à fond épais, puis hachez-les grossièrement.

Dressez la soupe dans des bols, parsemez de ciboule, de cacahuètes hachées et de feuilles de coriandre, et servez aussitôt.

Idéale pour les débutants, cette soupe aromatique utilise des ingrédients faciles à trouver.

Soupe de nouille à la volaille

Souvent très riches, les soupes asiatiques peuvent être consommées en plat principal. Dans cette recette, la poularde, cuite avec du poireau, du céleri et du gingembre, donne un bouillon très aromatique. Pour la cuisson de la volaille, nous nous sommes inspirés de la préparation de la poule au pot, à laquelle nous avons donné une touche exotique par l'ajout d'ingrédients comme le gingembre, les champignons *shiitake* ou le vin de riz (*mirin*).

1/2 poularde prête à cuire (environ 800 g)
150 g d'épinards frais
100 g de céleri en branches
100 g de poireaux
20 g de gingembre frais
2 cuill. à soupe de *mirin*
1 à 2 cuill. à soupe de sel
1,2 l d'eau ou de bouillon de volaille
250 g de nouilles chinoises aux œufs (*mee*)
200 g de champignons *shiitake*
1 cuill. à soupe de sauce de soja claire

Portez à ébullition une grande quantité d'eau dans une casserole, plongez la poularde dedans et faites-la blanchir pendant 4 à 5 minutes. Retirez-la, rafraîchissez-la, puis faites-la égoutter dans une passoire.

Lavez les épinards et essorez-les. Ôtez les tiges et coupez les feuilles en lanières régulières de 3 à 4 cm de large. Lavez le céleri, puis enlevez la base de la racine et les fils durs. Ôtez la partie vert sombre et la base de la racine du poireau, puis lavez soigneusement le blanc. Coupez grossièrement le céleri et le poireau. Pelez le gingembre et détaillez-le en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.

Pour la suite de la préparation, suivez le déroulé ci-contre. Au moment de servir, coupez la poularde en morceaux et répartissez ces morceaux dans des bols. Versez le bouillon chaud dessus et servez aussitôt.

Mettez la poularde, le céleri, le poireau et le gingembre dans une grande casserole. Ajoutez le *mirin*, salez à votre convenance, puis recouvrez d'eau ou de bouillon de volaille.

Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 1 heure, en écumant à plusieurs reprises.

Plongez les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis rincez-les à l'eau froide et égouttez. Quand la poularde est cuite, passez le bouillon dans un tamis, puis plongez-y les nouilles et réchauffez rapidement.

Faites cuire les champignons séparément, dans une petite quantité d'eau légèrement salée, pendant 10 minutes environ. Puis ajoutez-les au bouillon, avec leur jus, 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les épinards. Faites-les cuire en surveillant attentivement pour qu'ils restent croquants. Assaisonnez de sauce de soja.

Avec leur chair blanche croquante, au fin goût de noisette, les châtaignes d'eau parfument délicatement soupes et plats. Elles sont meilleures fraîches, mais on les trouve plus facilement en conserve.

Cette soupe est un des grands classiques de la cuisine chinoise, toutes régions confondues.

Soupe de nouilles hokkien

Les nouilles *hokkien*, qui forment la base de cette recette, sont précuites (bouillies et frites). Pour les ramollir, il suffit de les plonger quelques minutes dans de l'eau bouillante. Généralement présentées sous forme de petits nids, ces nouilles interminables sont un symbole de longévité. On évitera donc de les couper pour leur garder toute leur vertu…

150 g de nouilles *hokkien*
30 g d'échalotes
2 piments rouges
1 boîte de châtaignes d'eau (220 g)
250 g de filet de porc
150 g de poitrine de porc fumée
75 cl de fond de volaille

La cuisine asiatique fait grand usage de coriandre et de ciboule, dont l'emploi rappelle ceux du persil et de la ciboulette en Europe.

Pour cette recette, on utilisera les nouilles les plus fines, de type vermicelle.

8 crevettes
150 g de germes de soja frais
1 cuill. à soupe de sauce de soja
1 cuill. à soupe de sauce *nuoc mam*
2 cuill. à soupe de coriandre fraîche hachée

Faites tremper les nouilles 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante pour les ramollir. Égouttez, puis réservez.

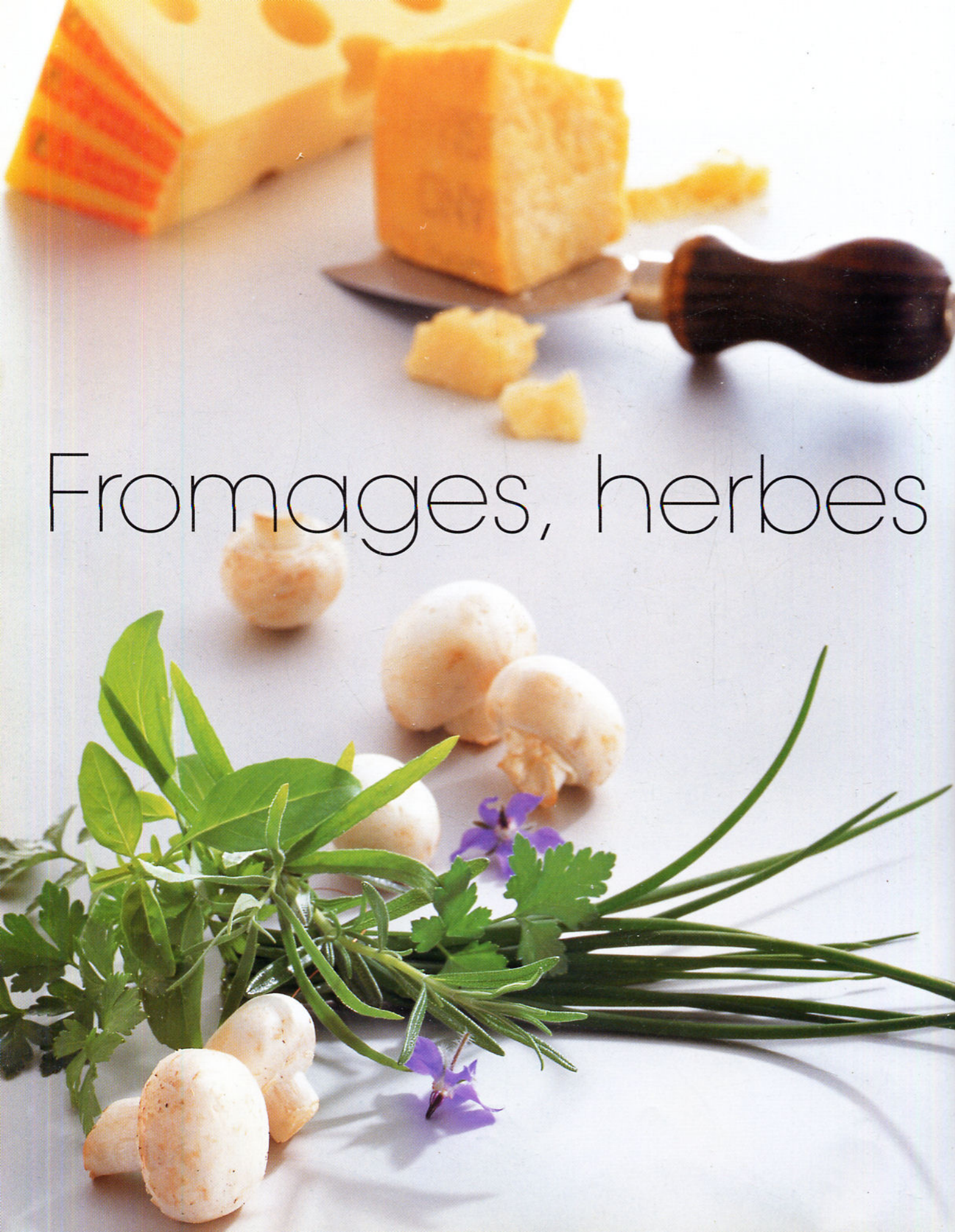
Épluchez les échalotes et émincez-les en fines rondelles. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches intérieures, puis hachez menu la pulpe. Égouttez les châtaignes d'eau.

Plongez le filet de porc dans de l'eau bouillante salée, laissez cuire 20 minutes en écumant régulièrement, puis émincez-le en fines lamelles. Coupez la poitrine de porc en bâtonnets de 5 mm d'épaisseur.

Faites chauffer à sec une poêle à fond épais, puis faite revenir les lardons. Enlevez les lardons de la poêle et égouttez-les sur du papier absorbant. Réservez 2 cuillerées à soupe de matière grasse dans la poêle pour y faire dorer l'échalote. Réservez.

Dans une casserole, portez le fond de volaille à ébullition et jetez-y la viande, les crevettes, l'échalote, le piment, les châtaignes et les germes de soja. Faites cuire 5 à 7 minutes, puis ajoutez les nouilles, la sauce de soja et la sauce *nuoc mam*.

Lavez les ciboules et hachez-les finement. Versez la soupe dans des bols, parsemez de ciboule, de barde et de coriandre. Servez aussitôt.


Fromages, herbes

Avec un peu d'imagination et beaucoup de bon sens, fromages, champignons et herbes aromatiques peuvent constituer un délicieux accompagnement pour toutes sortes de pâtes. Les herbes

et champignons

s'emploient en farce, en sauces ou ciselées fraîches au dernier moment. Pour les champignons, on les utilisera également en sauce ou en farce. Enfin, le fromage, à moins de servir de garniture pour des pâtes de type *ravioli* ou *tortellini*, sera râpé au dernier moment et proposé à volonté.

Les cèpes frais ont un goût incomparable mais ne sont pas disponibles toute l'année. La saison étant très courte, il faut en profiter dès qu'ils apparaissent sur les étals. Si vous êtes vous-même un grand chasseur de champignons, n'hésitez pas à en faire des conserves. Les cèpes coupés en lamelles et séchés se gardent longtemps.

Le mélange de cèpes et d'une sauce aux tomates fraîches donne un résultat délicieux.

Lasagnette aux cèpes

Le mariage des cèpes et des pâtes est des plus harmonieux. Pour renforcer l'arôme des champignons, plongez une poignée de cèpes séchés dans l'eau de cuisson des pâtes.

Pour les pâtes :
250 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
1/2 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe d'huile
10 g de cèpes séchés pilés au mortier
1 cuil. à soupe de persil haché
un peu d'eau
Pour la sauce tomate :
600 g de tomates mûres
80 g d'échalotes
8 feuilles de sauge moyennes
125 g de beurre
1/2 cuil. à café de sel
100 g de parmesan râpé en copeaux

Cette recette typiquement automnale est meilleure avec des champignons frais.

Préparez la pâte : mettez la farine en tas sur le plan de travail. Creusez une fontaine au centre et versez-y les œufs, le jaune, le sel, l'huile, les cèpes et le persil. Mélangez à la fourchette. Ramenez petit à petit la farine vers le centre et pétrissez le tout jusqu'à former une pâte homo-

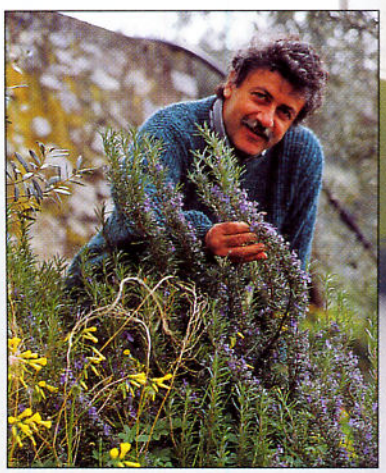
gène. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les graines et le pédoncule, puis détaillez la pulpe en dés. Épluchez les échalotes et hachez-les finement. Coupez les feuilles de sauge en lanières.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Ajoutez la pulpe de tomate et laissez cuire 10 minutes. Incorporez la sauge et salez.

Étalez la pâte sur une surface farinée, puis découpez-la en bandes de 2 à 3 cm de largeur et passez ces dernières au laminoir pour les rendre assez fines. Déposez-les sur un linge fariné et laissez-les sécher un moment.

Faites cuire les *lasagnette* : plongez-les dans une grande quantité d'eau bouillante salée et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égouttez-les, puis ajoutez-les à la sauce. Pour servir, versez-les dans un plat de présentation préalablement chauffé ou répartissez-les sur 4 assiettes chaudes. Accompagnez de parmesan fraîchement râpé.



Dans son potager de la presqu'île de Sorrente, Don Alfonso cultive des herbes aromatiques, des tomates et toutes sortes de légumes. La cuisine de son restaurant utilise tous ces produits du jardin.

Dans son restaurant, Alfonso Iaccarino sert les meilleurs *gnocchetti di patate* qui soient.

Gnocchetti Don Alfonso

L'originalité de cette recette tient à la petite taille et à la forme inhabituelle des *gnocchi*. La pâte est roulée en longues baguettes de 5 mm de diamètre, puis découpée en tronçons de 1 cm. Le secret ne réside donc pas dans la pâte, mais peut-être dans la sauce, et surtout dans ses ingrédients : Don Alfonso n'utilise que des tomates du potager, très mûres, qu'il met en bocaux dès l'automne pour pouvoir en disposer toute l'année. Son huile d'olive, préparée par ses soins, est elle aussi d'un goût incomparable. À défaut d'avoir un potager, essayez de vous procurer des produits excellents : une très bonne huile d'olive s'achète de préférence dans les épiceries fines ; quant aux tomates savoureuses, on les trouve sans peine sur les marchés, auprès des petits producteurs.

Ces *gnocchi* peuvent être agrémentés de nombreux autres ingrédients, comme des *scampi* ou des moules.

Pour la pâte :
600 à 700 g de pommes de terre à chair farineuse
250 g de farine
100 g de semoule
sel
1 jaune d'œuf

Mettez la farine sur le plan de travail et creusez une fontaine au centre. Versez-y la semoule, le sel et le jaune d'œuf. Passez les pommes de terre cuite au presse-purée au-dessus de la couronne de farine, mélangez les ingrédients du milieu, puis pétrissez le tout en une pâte homogène. Laissez reposer quelques instants. Formez des baguettes de 5 mm de diamètre, farinez-les et détaillez-les en tronçons de 1 cm.

Pour la sauce :
700 g de tomates
10 cl d'huile d'olive
50 g d'échalotes hachées
1 gousse d'ail écrasée
1 brin de romarin
1 cuil. à soupe de basilic haché
1 cuil. à café de sel
poivre noir

Lavez les pommes de terre, puis enveloppez-les dans du papier aluminium et faites-les cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C (th. 7). Épluchez-les. Préparez la pâte (voir illustrations ci-contre), puis découpez les *gnocchetti*. Portez à ébullition un grand volume d'eau bouillante salée, puis plongez-y les *gnocchetti*. Dès qu'ils remontent à la surface, sortez-les à l'aide d'une écumoire et gardez-les au chaud. Pendant la cuisson des *gnocchetti*, préparez la sauce. Ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les graines et le pédoncule, puis détaillez la pulpe en dés. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et l'échalote. Ajoutez la tomate, le romarin et le basilic et laissez cuire quelques instants. Salez et poivrez. Dressez les *gnocchetti* sur des assiettes chaudes et nappez-les de sauce tomate. Servez avec du parmesan râpé ou avec des coquillages que vous aurez fait cuire auparavant.

Les pâtes aux champignons font partie de ce que la cuisine italienne nous offre de plus raffiné, surtout quand elles sont préparées avec des cèpes (les *porcini*), champignon royal par excellence.

Pappardelle con funghi

On trouve des champignons dans toutes les régions de l'Italie, surtout dans le Trentin et le Tyrol du Sud, mais aussi en Ligurie ou en Toscane. En automne, tous les bons restaurants proposent des plats aux champignons. Les cèpes frais, aromatiques et somptueux, sont également très prisés par les cuisinières italiennes, qui en agrémentent leurs plats de pâtes. Pour le restant de l'année, les cèpes sont vendus séchés. Ainsi, ils conservent leur arôme, qui devient même plus intense grâce à ce mode de conservation. Les cèpes sont l'ingrédient indispensable des gibiers en sauce, si savoureux. Les champignons frais présentent parfois des tiges piquées de vers ou des parties trop molles. Pour cette raison, il vaut mieux les acheter en plus grande quantité afin d'obtenir le poids souhaité.

Le jambon et le fromage se conservent assez longtemps, mais il vaut mieux les acheter frais, car un fromage trop vieux pourrait gâter un plat aussi délicat que celui-ci. Il est donc préférable d'acheter le fromage en morceau et de le râper soi-même.

400 g de cèpes frais, nettoyés
80 g d'oignons
1 gousse d'ail
200 g de tomates
50 cl de bouillon de viande
400 g de *papardelle*
sel
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
60 g de jambon de Parme
1/2 cuil. à soupe de sel
poivre blanc
Et aussi :
2 cuil. à soupe de persil ciselé
parmesan fraîchement râpé

Coupez les cèpes en lamelles dans le sens de la hauteur. Si possible conservez la forme initiale du champignon. Émincez très finement les oignons. Pelez l'ail et hachez-le finement. Ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les graines et détaillez la pulpe en petits dés.

Faites chauffer le bouillon de viande et portez-le à ébullition pour le faire réduire d'un tiers de son volume. Faire cuire les pâtes *al dente*, 8 minutes environ, dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.

Chauffez l'huile dans une grande poêle et faites blondir les oignons et l'ail émincés. Ajoutez rapidement le jambon de Parme, taillé en fines languettes. Incorporez ensuite les cèpes ainsi que les tomates, salez et poivrez, puis laissez mijoter 4 à 5 minutes. Mouillez avec le bouillon de viande réduit et laissez cuire le tout à feu modéré pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement évaporé. Mélangez alors avec les pâtes. Réchauffez le tout, parsemez généreusement de parmesan et de persil ciselé, et servez aussitôt.

Les larges *papardelle* font merveille avec les cèpes et leur sauce. Elles accompagnent aussi parfaitement les gibiers en sauce, qui peuvent d'ailleurs être servis avec une fricassée de champignons frais.

Dans le sud de l'Italie, l'élevage des moutons est un secteur important de l'agriculture. Le *pecorino* de cette région est un des meilleurs fromages d'Italie.

Faites avec de l'eau et de la semoule de blé dur, les *orechiette* sont une spécialité de l'Italie du Sud (Pouilles et Abruzzes).

Orecchiette aux olives et à la roquette

Ces pâtes s'associent très bien aux sauces à base de légumes, avec la roquette, par exemple, au goût poivré. Les Romains utilisaient ses feuilles comme herbe aromatique et, en Inde, on extrait l'huile de ses graines. Dans cette recette, on peut la remplacer par du pissenlit.

350 g d'*orecchiette*
Pour la sauce :
500 g de tomates mûres
80 g d'oignons
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
80 g d'olives noires

Le *pecorino* doit être râpé au dernier moment au-dessus des pâtes pour développer pleinement son arôme. Les *orecchiette* ressemblent à de petites oreilles et ne sont pas très faciles à faire soi-même : on aplatit les petits cercles de pâte au couteau, puis on les moule sur l'extrémité du pouce.

Pour fabriquer le *pecorino canestrato* selon la méthode traditionnelle, on fait égoutter le lait caillé dans de petites corbeilles (*canestra*) en roseau. Une meule pèse entre 4 et 10 kg et subit un affinage d'au moins 8 mois avant que le fromage ait la fermeté voulue pour être râpé.

Pour l'accompagnement :
100 g de roquette
150 g de jambon séché à l'air
3 gousses d'ail
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
120 g de *pecorino* vieux fraîchement râpé

Ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les, ôtez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en dés. Épluchez les oignons, coupez-les en dés et faites-les revenir dans l'huile chaude d'une sauteuse. Ajoutez la tomate, salez et poivrez. Laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la tomate soit réduite en purée. Ajoutez les olives et réservez.

Faites cuire les *orecchiette* en les plongeant 12 à 15 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez au chaud.

Pendant ce temps, triez la roquette, lavez-la et égouttez-la. Faites-la blanchir 1 minute maximum dans de l'eau bouillante salée, sortez-la, rafraîchissez-la sous l'eau froide et égouttez-la. Coupez le jambon en dés. Épluchez l'ail et émincez-le en fines lamelles. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et le jambon en remuant sans cesse. Ajoutez la roquette.

Mélangez les pâtes avec la préparation à la roquette et dressez sur des assiettes chaudes. Nappez de sauce, saupoudrez de *pecorino* râpé et servez rapidement.

Les pâtes maison, agrémentées de fines lamelles de truffes, sont un vrai régal.

Fettuccine aux truffes blanches

Les *fettuccine* servies simplement avec du beurre et du fromage fraîchement râpé composent en elles-mêmes un plat de choix. Agrémentées de truffes blanches d'Alba, les plus recherchées mais aussi les plus chères, ces pâtes seront une spécialité sans égal. L'arôme prononcé des truffes blanches n'est pas du goût de tout le monde, mais les amateurs de ce champignon très rare mettront le prix qu'il faut, après avoir humé, une première fois, leur parfum et dégusté leur saveur. Vers la fin de l'automne, la saison de la récolte des truffes, ils succomberont à la tentation !

Les pâtes sont parsemées de truffes émincées en copeaux très fins, de préférence coupés à d'un couteau spécial appelé mandoline (*mandolino*). Il est difficile de fixer la quantité nécessaire à un plat. Mais il en faudra au moins 10 à 15 g par personne.

Pour les pâtes :
300 g de farine bise
2 œufs
4 jaunes d'œufs
1/3 de cuil. à soupe de sel
1 cuil. à soupe d'eau si nécessaire

Il est souvent difficile de juger de la qualité d'une truffe à son seul aspect extérieur. Une bonne truffe pèse assez lourd et sa chair doit être ferme au toucher.

Pour la sauce :
2 piments de Cayenne rouges
50 cl de crème liquide
1 cuil. à café d'huile de truffe
sel
poivre blanc
Et aussi :
truffes blanches
1 cuil. à soupe de basilic frais, coupé en fines lanières
parmesan fraîchement râpé

Tamisez la farine en tas sur le plan de travail et formez une fontaine au milieu. Ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs et le sel dans le creux. Mélangez avec une fourchette en incorporant de plus en plus de farine des

bords. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau, si nécessaire. Pétrissez de manière à obtenir une pâte souple. Façonnez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à l'aide de la machine à pâtes à l'épaisseur souhaitée et découpez des rubans de 2 à 3 mm de largeur avec le dispositif correspondant. Laissez sécher brièvement.

Ôtez les graines et les pédoncules des piments et coupez-les en fines lanières. Chauffez la crème dans une casserole et faites-la bouillir pour réduire de la moitié du volume. Baissez le feu et incorporez les piments et l'huile de truffe. Salez et poivrez.

Juste avant de les couper en copeaux, lavez et brossez les truffes très rapidement à l'eau froide, courante, puis épongez-les aussitôt. Il ne faut surtout pas qu'elles absorbent de l'eau. Grattez superficiellement les sillons incrustés de terre avec un couteau pointu, bien aiguisé.

Faites cuire les *fettucine* dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis égouttez à fond.

Répartissez les pâtes dans des assiettes préchauffées, nappez de sauce et parsemez de truffes blanches émincées très finement.

Parsemez de basilic et servez aussitôt. Présentez le parmesan râpé séparément.

Le porc truffier a progressivement disparu et il est désormais de plus en plus souvent remplacé par des chiens entraînés pour détecter les truffes. Ces derniers ont un odorat plus développé que celui du porc et, surtout, sont moins intéressés par la truffe elle-même, que le porc s'empresse d'avaler si on ne l'en empêche pas.

Un plat très simple, mais très raffiné, à réserver pour un repas de fêtes.

Pâtes fraîches aux truffes

Les truffes noires fraîches ne sont disponibles qu'une partie de l'année, de décembre à mars. À la saison chaude, on trouve des truffes d'été, encore appelées truffes de la Saint-Jean.

Pour les pâtes :
300 g de farine
1 œuf
7 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe d'huile
1 grosse pincée de sel
Pour la sauce :
50 g de truffes noires
120 g de tomates mûres
2 cuil. à soupe d'huile
20 g d'échalotes hachées
60 g de beurre
sel
poivre blanc
feuilles de basilic frais

Les truffes noires d'hiver peuvent être émincées crues au-dessus du plat de pâtes. Mais vous obtiendrez un goût exceptionnel en les faisant d'abord revenir dans du beurre très chaud. Ce mode de cuisson convient également très bien à la truffe d'été. Beaucoup moins onéreuse, elle rend le plat plus économique.

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Sur un plan de travail fariné, étalez-la et découpez-la en lanières de 5 mm de large.

Brossez les truffes avec précaution sous l'eau jusqu'à ce qu'elles soient débarrassées de tout leur sable. Si leurs replis sont trop pro-

fonds, épluchez-les. Coupez la chair en lamelles très fines en utilisant de préférence un couteau spécial (mandoline) ou, à défaut, un bon économe.

Ébouillantez-les tomates, pelez-les, coupez-les en deux, ôtez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en dés. Faites chauffer l'huile et faites fondre les échalotes. Ajoutez la pulpe de tomate, faites-la revenir, salez et poivrez. Réservez.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis égouttez-les bien. Mélangez-les aux tomates.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir rapidement les lamelles de truffe des deux côtés en remuant tout le temps de la cuisson. Salez, poivrez. Incorporez la préparation aux pâtes. Décorez de basilic et servez aussitôt.

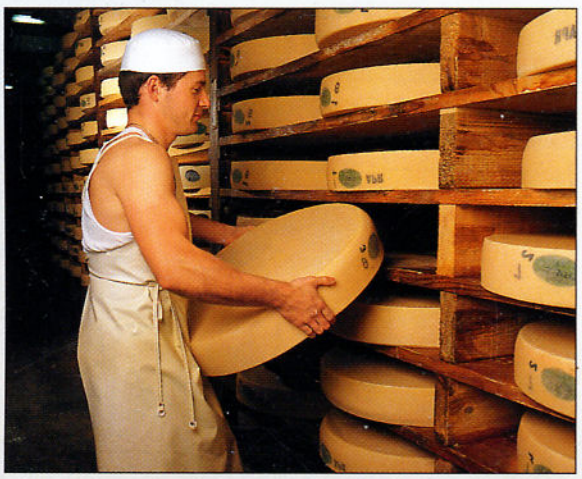
Des pâtes aux deux fromages, par exemple un excellent roquefort ou et comté, méritent un vin à la hauteur, par exemple un bourgogne. Si un hospices-de-beaune est peut-être excessif, un des crus de la Côte de Beaune voisine fera parfaitement l'affaire.

Une recette typiquement italienne revisitée par des fromages français.

Penne rigate aux deux fromages

Ce plat est un bon exemple d'une cuisine faite avec des produits très simples (des pâtes et du fromage) mais d'excellente qualité. Le roquefort, à base de lait de brebis entier, est un des fromages les plus anciens et les plus réputés au monde, dont la fabrication exige un grand savoir-faire. Le comté, élaboré exclusivement avec du lait de vache de la race montbéliarde, bénéficie d'une appellation contrôlée dans le Jura et le Doubs. On le fabrique encore à la manière traditionnelle, dans des chaudrons en cuivre – matériau qui n'est plus autorisé ailleurs pour la production fromagère.

La qualité et la grande variété des fromages français autorisent de nombreuses associations pour transformer cette recette selon son goût et son imagination.



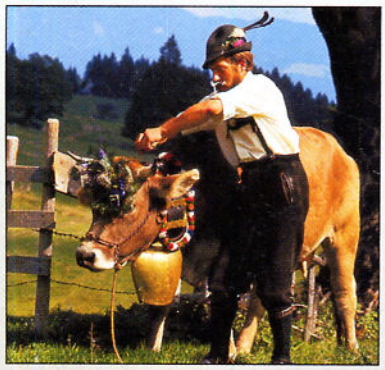
Pendant sa période d'affinage, chaque fromage développe sa saveur et son arôme. Le comté doit être régulièrement retourné, salé et frotté. Le roquefort, héritage d'une culture millénaire, est affiné exclusivement dans les caves naturelles de la montagne du Cambalou, les fissures de la roche assurant une circulation permanente d'air frais et humide. Les étagères en chêne contribuent à la régulation naturelle de l'humidité.

50 g de *penne rigate*
120 g de roquefort
30 g de beurre
120 g de tomates cerises
8 feuilles de sauge fraîche
sel
poivre noir
Pour la sauce
30 g d'échalotes
30 g de beurre
10 cl de crème liquide
140 g de comté

Préparez la sauce : épluchez les échalotes et hachez-les menu. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites dorer les échalotes et arrosez de la crème. Râpez le comté et incorporez-le. Faites-le fondre lentement à feu doux en remuant sans cesse au fouet.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Quand elles sont *al dente*, égouttez-les, puis mélangez-les avec la sauce. Dressez sur 4 assiettes. Émiettez le roquefort, répartissez-le sur les assiettes que vous passerez rapidement sous le gril.

Coupez les tomates en deux et faites-les revenir rapidement dans le beurre chaud avec les feuilles de sauge. Salez, poivrez et versez sur les assiettes.



Les *spätzlen* sont simples à préparer et délicieux servis simplement avec des fromages de montagne.

L'*allgäuer* et le *romadur*, deux fromages de montagne originaires d'Allemagne, sont appréciés des amateurs de saveurs fortes.

Les *spätzlen* sont une spécialité des Alpes de l'Allgäu.

Spätzlen aux deux fromages

L'*allgäuer emmentaler* est un fromage de vache à pâte ferme dont le goût assez doux se marie très bien avec les *spätzlen*. Ceux qui préfèrent les fromages plus forts emploieront plutôt l'*allgäuer alpen*, à la saveur plus marquée, et les amateurs de sensations extrêmes utiliseront un mélange de *romadur* (fromage de vache à pâte molle) et d'*allgäuer limburger* (pâte tendre lui aussi, mais assez puissant en goût). Pour la fabrication des *spätzlen*, on peut préparer la pâte sans eau. Cette dernière présente néanmoins l'avantage de rendre la pâte lisse et homogène, et donc de donner aux *spätzlen* la consistance idéale.

500 g de farine
5 œufs
1 cuil. à café de sel
10 cl d'eau environ
100 g d'*allgäuer emmentaler* (ou d'emmental) râpé
125 g de *romadur* affiné coupé en lamelles
200 g d'oignons
80 g de beurre

Préparez la pâte à *spätzlen*, puis faites-la cuire en suivant les indications ci-contre. Lorsque les *spätzlen* remontent à la surface, sortez-les de l'eau avec une écumoire.

Versez une louche de *spätzlen* dans une jatte chaude et recouvrez d'une couche de fromage. Alternez les couches de pâtes et de fromage jusqu'à épuisement des ingrédients. Coupez les oignons en rondelles, faites-les frire dans le beurre et disposez-les sur les pâtes. Servez dès que le fromage est fondu et qu'il forme des fils.

Mettez la farine dans une jatte, creusez une fontaine au centre et cassez les œufs dedans. Ajoutez le sel.

Versez la moitié de l'eau et travaillez le tout en une pâte homogène à l'aide d'une cuillère en bois.

Battez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, mais fluide, et qu'elle tombe de la cuillère en grosses gouttes. Si elle est trop épaisse, vous pouvez rajouter de l'eau.

À l'aide d'une râpe à *spätzlen* (voir page 44), faites goutter la pâte dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Laissez cuire les *spätzlen* jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Sortez-les à l'aide d'une écumoire.

Champignons frais et *spätzlen* forment une alliance heureuse, ici relevée d'herbes aromatiques.

Spätzlen aux champignons et aux herbes

Pour faire des *spätzlen* à la main : mettez une planche, si possible biseautée, au ras de l'eau. Déposez dessus une cuillerée de pâte. Avec un couteau ou une raclette, découpez des bâtonnets dans la pâte et faites-les glisser dans l'eau. Lorsqu'ils remontent à la surface, sortez-les à l'aide d'une écumoire.

Ces *spätzlen* de la région de Souabe nécessitent un petit tour de main car la pâte ne doit être ni trop liquide ni trop ferme. Après quelques essais, confectionner des *spätzlen* vous paraîtra finalement assez facile.

500 g de farine
5 œufs
1 cuil. à café de sel
10 cl d'eau environ
Pour la sauce :
300 g de champignons de Paris
20 g d'échalotes
20 g de beurre
2 cuil. à soupe de vin blanc sec
25 cl de crème liquide
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
2 cuil. à soupe de persil haché
1 cuil. à soupe d'herbes mélangées hachées (ciboulette, ail et livèche)
gruyère râpé

La sauce aux champignons doit contenir beaucoup de persil. Les herbes hachées se composeront donc de deux tiers de persil pour un tiers d'un mélange de ciboulette, d'ail sauvage et de livèche.

Préparez la pâte : mettez la farine dans une jatte, creusez une fontaine au centre et cassez-y les œufs. Ajoutez le sel et la moitié de l'eau. Mélangez les ingrédients à la cuillère en bois et pétrissez-les en une pâte homogène. Pour en vérifier la consistance, déposez une cuillerée sur une planche en bois : elle doit s'étaler mais ne pas couler. Si elle est trop ferme, rajoutez un peu d'eau.

Nettoyez les champignons et détaillez-les en lamelles. Pelez et hachez finement l'échalote. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites revenir l'échalote. Mouillez avec le vin blanc et laissez frémir 1 à 2 minutes. Versez la crème, salez et poivrez. Faites réduire la sauce de deux tiers, puis incorporez les herbes hachées (persil, ciboulette, ail sauvage et livèche) et enfin les champignons.

Préparez les *spätzlen* (voir ci-contre ou page 90) et faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les bien et répartissez-les entre 4 assiettes.

Nappez de sauce et servez avec, dans un bol à part, du fromage fraîchement râpé.

Marchande de champignons sur un marché.

Un plat raffiné qui associe une fois encore pâtes et champignons.

Tagliatelle aux champignons

À l'automne, lorsque les feuilles commencent à tomber, les cueilleurs de champignons prennent leurs paniers et partent dans les bois. C'est le moment idéal pour préparer cette recette, d'autant plus économique que vous utiliserez votre propre récolte.

300 g de farine
3 œufs
1 cuil. à soupe d'huile
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe d'eau (facultatif)
Pour les champignons
250 g de petites girolles
250 g de cèpes
100 g de poitrine fumée
60 g d'oignons
25 cl de crème fraîche
20 g de beurre
1 cuil. à soupe de persil haché
sel
poivre noir

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons en les frottant délicatement avec du papier absorbant (les laver à l'eau leur ferait perdre beaucoup de leur goût). Gardez les girolles entières, mais émincez les cèpes en lamelles dans le sens de la hauteur. Détaillez la poitrine fumée en fins lardons. Épluchez et hachez finement les oignons.

Dans une casserole, faites réduire la crème fraîche de moitié à feu moyen.

Faites sauter les lardons à sec dans une grande poêle. Ajoutez l'oignon et laissez-le fondre. Ajoutez les champignons et laissez étuver en remuant délicatement. Incorporez la crème réduite et le persil, salez et poivrez. Laissez mijoter 4 à 5 minutes à feu doux.

Abaissez la pâte au laminoir et découpez-la en *tagliatelle* de 4 mm de large. Faites-les cuire *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis égouttez-les avant de les incorporer à la préparation aux champignons. Servez rapidement dans des assiettes chaudes.

Les très beaux cèpes que l'on trouve parfois sur les marchés sont faciles à faire sécher. On pourra ensuite les déguster pendant l'hiver.

Un met rustique qui nous vient des forêts de Bohème, où l'on cuisine très bien les cèpes.

Quenelles de pommes de terre aux cèpes

Cette association est particulièrement savoureuse et permet aux habitants de Bohème de tirer parti des richesses de la nature : en automne, on trouve dans ces régions des pommes de terres fraîches et d'excellents cèpes en abondance. La pâte à base de pommes de terre est typique de la cuisine de Bohème, et s'utilise dans de très nombreuses recettes. Pour ce plat, on confectionne de petites quenelles, qui sont ensuite servies avec des oignons rissolés et une fricassée de cèpes.

Pour les quenelles :
400 g de pommes de terre farineuses
150 g de farine
50 g d'emmental fraîchement râpé
1/2 cuil. à soupe de sel
poivre
2 œufs
Pour les oignons :
250 g de petits oignons
30 g de beurre
150 ml de crème liquide
sel
poivre
1 branche de thym
Pour les cèpes
500 g de cèpes frais
50 g de beurre
sel
poivre
1 cuil. à soupe de persil ciselé
Et aussi :
1 cuil. à soupe de thym émietté
1 cuil. à café de persil ciselé

Façonnez des rouleaux de pâte de 2 cm de diamètre et saupoudrez-les de farine. Avec un grand couteau, découpez ces rouleaux en tronçons d'environ 1 cm de largeur. Formez des petites quenelles à bout pointu en roulant chaque tronçon à la main.

Lavez les pommes de terre et enveloppez-les une à une dans du papier d'aluminium. Faites cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C. Retirez-les du four et épluchez-les. Tamisez la farine en tas sur le plan de travail et formez une fontaine au milieu. Ajoutez le fromage, le sel et le poivre au centre. Avec le presse-purée, réduisez les pommes de terre chaudes en purée, directement sur la couronne de farine. Cassez les œufs et déposez-les dans la fontaine. Travaillez rapidement tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laissez reposer quelques instants. Poursuivez la préparation en suivant les indications page ci-contre. Épluchez les oignons et coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les oignons 10 minutes à feu doux en remuant constamment. Mouillez avec la crème, salez et poivrez. Ajoutez la branche de thym et laissez mijoter doucement, à couvert, pendant 10 minutes. Nettoyez délicatement les cèpes avec du papier absorbant, puis détaillez-les en fines lamelles dans le sens de la hauteur. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir rapidement les champignons. Salez, poivrez et parsemez de persil. Faites cuire les quenelles : plongez-les dans une grande quantité d'eau légèrement salée, au point d'ébullition, et laissez-les cuire 6 minutes environ. Dès qu'elles remontent à la surface, retirez-les avec une écumoire et mettez-les à égoutter dans une grande passoire. Répartissez les pâtes, avec les oignons braisés et les cèpes, sur des assiettes chaudes et servez après les avoir parsemées de thym et de persil.

Le *chihahua menonita*, fromage mexicain très aromatique, fond rapidement sur les pâtes chaudes. Il est idéal pour les plats de pâtes non gratinés.

Au Mexique, on prépare des pâtes pimentées que l'on accommode ensuite de sauces variées.

Lasagnette aux piments et aux courgettes

Cette recette est une adaptation des traditionnelles pâtes italiennes à la cuisine mexicaine. Elle utilise donc des ingrédients spécifiques et souvent difficiles à trouver dans nos contrées, comme le *chihahua menomita* (que l'on peut remplacer par de l'emmental) ou l'*epazote*, une herbe au goût très particulier.

250 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
2 cuil. à soupe d'huile
1/2 cuil. à café de sel
6 piments rouges séchés
Pour la sauce :
30 cl de crème
3 piments frais
sel
1 cuil. à café de jus de citron
200 g de courgettes
20 g de beurre
1 cuil. à café d'*epazote* haché
80 g de fromage *chihahua menomita* (ou d'emmental) en copeaux

Les pâtes au piment sont fortement aromatisées à l'*epazote*, une herbe très courante dans la cuisine mexicaine, mais dont le goût est difficile à décrire. Elle s'harmonise très bien avec le fromage et les pâtes.

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, pilez la chair au mortier et incorporez-la à la pâte en même temps que le sel. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au moins 1 heure au frais.

Pour la sauce, faites réduire la crème de moitié dans une sauteuse. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et détaillez la chair en fines lanières. Incorporez-les à la crème et laissez mijoter 5 minutes environ, à feu très doux. Salez et versez le jus de citron.

Pendant ce temps, étalez la pâte, puis découpez-la en *lasagnette* de 1,5 à 2 cm de large. Faites-les cuire *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis égouttez-les bien.

Lavez les courgettes et ôtez les extrémités. Émincez-les dans la longueur en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur, puis recoupez-les en deux dans la hauteur. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les courgettes 5 minutes sur les deux faces. Ajoutez les *lasagnette*, mélangez et versez la sauce. Remuez à nouveau et rectifiez l'assaisonnement. Parsemez d'*epazote* et de fromage râpé, puis servez.

C'est toute la palette du potager et des étals du marché qui s'offre pour accommoder les pâtes. Les légumes apportent leurs saveurs innombrables mais aussi leurs belles couleurs, pour marier le plaisir du goût et le plaisir des yeux. Méridionaux comme les aubergines, les artichauts ou les poivrons, ils charment les papilles et ensoleillent la table ; plus humbles et moins flamboyants, les carottes, les oignons,

Légumes

les poireaux ou le céleri peuvent se révéler pleins de ressources. Enfin, les légumes entrent aussi dans la composition des farces (*ravioli* et autres) ou encore comme colorant pour des pâtes vertes (épinards) ou rouges (betterave).

Pour une cuisson homogène des pâtes, plongez-les toutes en même temps dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Une variante piquante des *tagliatelle*, servie avec une sauce épicée aux poivrons, aux *peperoncini* et aux anchois.

Tagliatelle all'acciuga

Il existe plusieurs méthodes pour conserver les anchois : ils sont soit marinés au sel, entiers, soit détaillés en filets et mis en saumure, ou encore marinés à l'huile, *sott' olio*. Pour cette recette, on utilisera des anchois en saumure, que l'on trouve facilement dans des épiceries fines. Quand on les fait chauffer dans une sauce, ils fondent et font office de condiment. Il est donc préférable de ne saler la sauce qu'à la dernière minute car les anchois en saumure sont eux-mêmes très riches en sel.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les *peperoncini*, les oignons et l'ail, sans les laisser colorer. Ajoutez les poivrons et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes.

Déposez les filets d'anchois égouttés dans la poêle, sur les poivrons, et laissez-les fondre à feu doux.

Incorporez délicatement les *tagliatelle* cuites dans la préparation. Poivrez et salez à votre convenance. Parsemez de persil frais.

Pour les pâtes :
125 g de farine
125 g de semoule de blé dur très fine
2 œufs
1 jaune d'œuf
1/3 de cuil. à café de sel
Pour la sauce :
350 g de poivrons rouges longs
2 *peperoncini* verts
(environ 10 g chacun)
80 g d'oignons blancs
2 gousses d'ail
8 filets d'anchois en saumure
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
poivre
sel
2 cuil. à soupe de persil plat ciselé
Et aussi :
30 g de parmesan fraîchement râpé
persil

Préparez les pâtes : tamisez la farine en tas sur le plan de travail. Mélangez la farine avec la semoule et formez une fontaine au milieu. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf ainsi que le sel dans le creux, et remuez avec une fourchette afin d'obtenir une pâte liquide, en incorporant petit à petit à la préparation la farine des bords. Pétrissez le tout avec les mains de manière à obtenir une pâte souple, mais ferme. Façonnez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Étalez la pâte, par étapes, à l'aide de la machine à pâtes, puis découpez-la en formant des *tagliatelle* de 5 mm de large. Posez les pâtes sur un torchon fariné et laissez sécher quelque instant.

Pendant ce temps, ôtez le pédoncule des poivrons avec un couteau bien aiguisé. Enlevez soigneusement les graines et les peaux blanches intérieures. Faites griller les poivrons au four préchauffé à 220 °C, côté peau vers le haut, jusqu'à ce que des cloques se forment à la surface. Retirez-les et laissez « transpirer » dans un sachet en plastique ou sous un torchon humide. La peau se retire alors facilement. Détaillez la chair des poivrons en anneaux, dans le sens de la largeur. Coupez les *peperoncini* en deux, ôtez le pédoncule ainsi que les peaux blanches, et taillez la chair en petits dés. Pelez les oignons et l'ail, puis hachez-les finement.

Faites cuire les *tagliatelle* dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis égouttez-les et réservez au chaud.

Pendant ce temps, rincez rapidement les filets d'anchois à l'eau froide, puis laissez-les égoutter. Poursuivez la préparation en suivant les indications page ci-contre. Au moment de servir, garnissez de fins copeaux de parmesan et décorez de persil.

Les petits artichauts nouveaux (appelés « poivrade » dans le Midi) font merveille avec des pâtes, comme en témoigne cette recette typique de l'Italie du Sud.

Bucatini aux artichauts nouveaux

Les gros *spaghetti* ou *bucatini* sont parfaits pour cette recette : présentés en nids, ils sont nappés de sauce. On accompagne ce plat d'huile d'olive de toute première qualité (c'est-à-dire pressée à froid), présentée dans un huilier.

300 g de *bucatini*
12 artichauts nouveaux
le jus d'un citron
1 pincée de sel

Les artichauts sont les boutons de fleur d'une plante potagère. Les petits violets se rencontrent essentiellement sur le pourtour méditerranéen. On consomme principalement les feuilles et les fonds des plus grosses pièces, ainsi que les cœurs des plus petites.

Très tendres, les artichauts nouveaux ou poivrades se mangent presque entièrement et se dégustent souvent crus. En Italie, on apprécie surtout les *carciofi* violets.

Pour la sauce tomate :
600 g de tomates
80 g d'oignons
1 gousse d'ail
60 g de carottes
60 g de céleri en branches
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1,2 l de bouillon de légumes
sel
poivre moulu
feuilles de thym

Coupez la queue des artichauts à ras. Supprimez les petites feuilles dures de la base. À l'aide de ciseaux de cuisine, coupez toutes les pointes des feuilles, puis coupez l'artichaut à environ un tiers de sa hauteur avec un

couteau bien aiguisé. Ouvrez l'artichaut en deux dans le sens de la hauteur et enlevez le foin avec une petite cuillère. Coupez chaque moitié d'artichaut en quatre et mettez-les aussitôt dans une jatte avec de l'eau et le jus d'un demi-citron. Jetez ensuite les quartiers dans une cocotte et recouvrez-les d'eau. Ajoutez le reste du jus de citron et le sel. Faites cuire environ 15 minutes.

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, puis pelez-les et coupez-les en quatre. Ôtez le pédoncule et les graines et détaillez la pulpe en dés. Pelez et hachez les oignons et l'ail. Lavez les carottes et le céleri, et détaillez-les en cubes. Faites fondre l'ail et l'oignon dans l'huile. Ajoutez les légumes et faites revenir rapidement. Arrosez de bouillon, salez, poivrez et laissez mijoter 10 minutes à feu doux.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Sortez les artichauts de leur liquide de cuisson et ajoutez-les à la sauce. Répartissez les pâtes sur des assiettes chaudes, nappez de sauce et parsemez de feuilles de thym.

Les grosses pâtes en forme de tube (*zite*, *zitoni* et *maccheroni*) peuvent également convenir pour cette recette. Comme les *bucatini*, plus fins, ils proviennent du Sud de l'Italie et de Sicile. On les accompagne généralement de sauce bolognaise.

Cet *antipasto* exige une huile d'olive vierge très fruitée, pour rehausser le goût des tomates.

Le basilic frais, très aromatique, est indispensable dans cette recette, où il est intégré dans la pâte.

Ravioli aperti à la salade de tomate tiède

Pour la pâte :
150 g de farine
1 œuf, 2 jaunes d'œufs
sel
petites feuilles de basilic
Pour la salade de tomates :
400 g de tomates rouges
400 g de tomates jaunes
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
50 g d'échalotes finement hachées
1 gousse d'ail finement hachée
150 ml de jus de tomate
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
sel
poivre
sucre
50 g de petites olives noires
Et aussi :
roquette pour la décoration

Tamisez la farine en tas sur le plan de travail et formez une fontaine au milieu. Ajoutez l'œuf, les jaunes d'œufs et le sel dans le creux. Mélangez tous les ingrédients en remuant avec une fourchette, puis incorporez pro-

Les olives noires ont une saveur plus prononcée que les vertes, et sont donc indiquées pour agrémenter ce hors-d'œuvre léger.

gressivement la farine des bords. Pétrissez de manière à obtenir une pâte souple. Si elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau. Façonnez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et laissez reposer 30 minutes dans un endroit frais.

Étalez la pâte à l'aide de la machine à pâtes et formez de larges rubans de 5 à 6 mm d'épaisseur. Déposez un ruban de pâte sur le plan de travail fariné, garnissez-le de feuilles de basilic, puis recouvrez avec un autre ruban de pâte. Aplatissez l'ensemble avec le rouleau à pâtisserie. Avec la machine à pâtes, abaissez ces rubans de pâte jusqu'à une épaisseur de 5 à 6 mm. Découpez, à l'emporte-pièce, 12 ronds de 10 cm de diamètre et laissez-les sécher quelques instants sur un torchon fariné.

Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en quatre. Ôtez le pédoncule et les graines en recueillant le jus au moyen d'une passoire. Détaillez la pulpe en petits dés. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites revenir l'échalote et l'ail. Déglacez avec le jus de tomate, retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Dans une terrine, mélanger le vinaigre, le sel, le poivre et le sucre. Incorporer les dés de tomates ainsi que les olives.

Faites cuire les ronds de pâte en les plongeant 4 à 5 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Retirez-les avec une écumoire et égouttez-les à fond. Disposez un rond de pâte sur chaque assiette, garnissez-le d'un peu de salade de tomates et recouvrez d'un autre rond de pâte. Décorez avec des feuilles de roquette et servez aussitôt.

Cette recette de pâtes aux brocolis et tomate est typique de la cuisine du sud de l'Italie.

Rigatoni aux brocolis

Cette spécialité nous vient des Pouilles, où l'on emploie des *orecchiette* maison au lieu des *rigatoni*. Ces derniers s'achètent également secs car ils nécessitent un grand savoir-faire. Si les pignons de pin peuvent être remplacés par des amandes, il vous faut absolument utiliser du *pecorino*, un fromage au lait de brebis dont le goût se marie très bien avec les brocolis et les tomates.

300 g de *rigatoni*
80 g d'oignons
2 gousses d'ail
3 anchois salés
400 g de tomates mûres
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel
poivre noir
1 cuil. à soupe de basilic haché
500 g de brocolis en bouquets
30 g de pignons de pin
40 g de *pecorino* fraîchement râpé

Préparez la sauce : pelez et hachez finement l'ail et l'oignon. Coupez les anchois en petits morceaux. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en deux. Enlevez les graines et le pédoncule, puis détaillez la pulpe en dés.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez les anchois et faites-les cuire à feu doux. Quand ils commencent à fondre, incorporez la tomate, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 15 minutes à feu doux. Ajoutez le basilic.

Faites cuire les brocolis 5 à 8 minutes dans de l'eau salée en ébullition. Égouttez-les et incorporez-les à la sauce.

Pendant ce temps, faites cuire les *rigatoni* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez bien.

Faites griller les pignons de pin à sec dans une poêle. Incorporez les *rigatoni* à la sauce et dressez sur des assiettes chaudes. Décorez de pignons de pin, saupoudrez de parmesan et servez aussitôt.

Pour façonner les *schupfnudeln*, roulez-les à la main sur le plan de travail fariné en formant de petits rouleaux effilés aux extrémités. Saupoudrez-les de farine pour éviter qu'elles ne collent.

Le chou cuisiné au saindoux donne à ce plat rustique sa saveur originale.

Schupfnudeln et chou à la bavaroise

Les *schupfnudeln*, dont l'origine semble très ancienne, sont confectionnées à la main (« geschupft ») : elles sont roulées une à une et façonnées de telle sorte qu'elles doivent présenter une partie centrale assez bombée tandis que les pointes sont légèrement effilées. Leur forme et leur consistance peuvent varier selon la composition de la pâte – avec ou sans pommes de terre. Certaines sont très fines, d'autres plus épaisses. Ces pâtes maison s'accommodent merveilleusement avec des volailles ou lapin en cocotte ou du gibier en sauce, voire avec un *ragù* italien. Dans cette recette, ces pâtes sont servies avec du chou à la bavaroise. Un plat rustique qui fera votre bonheur.

Pour le chou à la bavaroise :
1 kg de chou blanc
120 g d'oignons
80 g de lard cru gras
50 g de saindoux
sel
poivre

Le chou doit être découpé en très fines lanières.

Les pâtes et le chou sont disposés séparément sur des assiettes avant d'être généreusement parsemés de ciboulette hachée. Vous pouvez également mélanger les deux avant de les servir.

2 cuil. à soupe de carvi
400 ml de bouillon de viande
Pour les schupfnudeln :
150 g de farine de blé tendre
70 g de farine de seigle
1 œuf
1 cuil. à café de sel
50 ml d'eau
Et aussi :
50 g de beurre
2 cuil. à soupe de ciboulette hachée

Préparez d'abord le chou : ôtez les feuilles extérieures, coupez le cœur en quatre et enlevez le trognon, puis détaillez chaque quartier en lamelles. Pelez les oignons

et hachez-les finement. Découpez le lard en petits dés. Dans une grande sauteuse, faites chauffer le saindoux et faites cuire les oignons et le lard jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre. Plongez le chou 1 minute dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez-les, puis ajoutez-le dans la sauteuse. Salez, poivrez et assaisonnez de carvi. Laissez cuire quelques instants. Versez le bouillon dans la casserole. Faites mijoter le tout au moins 30 minutes à couvert, jusqu'à ce que le chou soit fondant. Si le chou roussit, ne vous inquiétez pas.

Préparez les *schupfnudeln* : mélangez les deux farines dans une terrine. Ajoutez l'œuf, le sel et l'eau, puis mélangez vigoureusement le tout. Pétrissez rapidement la pâte ainsi obtenue sur le plan de travail fariné jusqu'à obtention d'une consistance lisse et souple. Si nécessaire, ajoutez un peu de farine de seigle. Rincer la terrine à l'eau chaude et laissez reposer la pâte dessous pendant 15 minutes.

Confectionnez les *schupfnudeln* (voir page ci-contre en haut). Faites-les cuire 8 à 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis égouttez-les.

Faites chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez les *schupfnudeln* et réchauffez-les en remuant délicatement jusqu'à ce qu'ils se colorent légèrement. Répartissez les pâtes sur des assiettes chaudes, ajoutez le chou à la bavaroise, puis une noisette de beurre et un peu de ciboulette hachée, et servez aussitôt.

Le cépage shiraz a été importé au XIXe siècle par des colons allemands, et planté sur le Hill of Grace, la « montagne de la Grâce », moins par dévotion que par pure intuition de la part des vignerons. Dans cette terre très fertile, la culture du shiraz réussit particulièrement bien.

Les Australiens ont leur propre recette de pâtes, qui fait désormais partie de leur tradition culinaire.

Spaghetti à l'australienne

Les *spaghetti* sont un grand classique de la cuisine des pâtes et leur notoriété a fait le tour du monde : chaque continent se les approprie en les accommodant avec les produits locaux. Dans cette recette, la sauce au shiraz leur apporte une touche originale. En Australie, qui est le continent le plus sec, les vins sont à l'honneur et ont depuis longtemps détrôné la bière. Longtemps méconnus à l'étranger, les vins australiens ont commencé à s'imposer sur le marché international il y a une vingtaine d'années. Les meilleures productions sont localisées dans le sud de l'Australie, entre Adélaïde et Melbourne. Les grands crus australiens sont aujourd'hui très cotés. Les meilleurs se distinguent par leur complexité et ce sont des vins qui peuvent très bien vieillir.

250 g de *spaghetti*
Pour la sauce :
100 g d'échalotes
20 g de beurre
1/2 l de shiraz (cépage rouge)
600 g de tomates
sel
poivre blanc
Et aussi :
40 g de fromage de brebis à pâte dure
1 cuil. à soupe de persil ciselé

Pelez les échalotes et émincez-les finement. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Déglacez au vin rouge et laissez bouillir pour réduire le liquide à un volume de 50 ml environ.

Ébouillantez les tomates, pelez-les et détaillez la pulpe en cubes de 5 mm de côté. Ajoutez à la préparation aux échalotes et au vin rouge, puis laisser cuire 3 à 4 minutes à feu doux. Salez et poivrez.

Faites cuire les *spaghetti* dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égouttez-les.

Disposez les *spaghetti* dans des assiettes chaudes, puis nappez de sauce au vin rouge et aux échalotes. Parsemez de persil et accompagnez de fromage râpé, présenté à part.

WYNNS
COONAWARRA
AUSTRALIA
SHIRAZ

Cette recette de la côte Ouest des États-Unis s'inspire des cuisines d'Extrême-Orient.

Nouilles soba au choy sum

Les immigrés du Sud-Est asiatique, de Chine et du Japon ont introduit leurs produits traditionnels en Californie. La cuisine créative de la côte Ouest les a adoptés, comme en témoigne cette recette originale : des nouilles japonaises mariées à des légumes et des condiments chinois, pour le plus grand bonheur d'un palais occidental…

250 g de nouilles *soba*
80 g d'oignons blancs
2 gousses d'ail
2 piments rouges
100 g de céleri en branches
10 g de gingembre frais
300 g de *choy sum* (chou chinois à larges feuilles)
2 cuil. à soupe d'huile
25 cl de fond de légumes
2 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
1 cuil. à café de Maïzena
1 cuil. à soupe d'eau
1 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée

La réussite de cette recette tient à la grande fraîcheur des produits utilisés. Aujourd'hui, les choux chinois et autres légumes asiatiques se trouvent assez facilement dans les magasins biologiques et les épiceries asiatiques.

C'est le contraste entre les nouilles tendres et les légumes croquants qui fait le charme de cette recette.

Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Pelez l'ail et hachez-le finement. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, puis hachez la pulpe. Lavez le céleri, enlevez les feuilles et détaillez les tiges en fines rondelles. Pelez le gingembre. Lavez le chou, égouttez-le, ôtez l'extrémité des tiges puis coupez le reste en tronçons de 1 cm, mais conservez les feuilles entières.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail, l'oignon et le piment. Ajoutez le céleri, puis le gingembre râpé. Mouillez le tout avec le fond de légumes, la sauce de soja et la sauce *nuoc mam*. Salez et poivrez. Laissez frémir 10 minutes à feu doux. Délayez la Maïzena dans de l'eau et liez-en la sauce. Ajoutez les tiges de chou et laissez mijoter 4 minutes. Incorporez ensuite les feuilles de chou entières, puis rectifiez l'assaisonnement.

Plongez les nouilles *soba* 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Ajoutez-les à la sauce, dressez sur les assiettes chaudes et parsemez de menthe hachée.

Le roquefort et la crème ajoutent une note aigrelette à cette recette originale.

Pâtes au maïs et sauce aux petits légumes

Les pâtes de cette recette sont préparées avec une forte proportion de farine de maïs, qui leur donne un goût tout à fait singulier. Leur consistance un peu épaisse les rend faciles à travailler et bien fermes sous la dent.

Pour les pâtes :
150 de farine de maïs
150 g de farine de blé
3 œufs
3 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
Pour la sauce :
80 g d'échalotes
1 gousse d'ail
50 g de carottes
50 g de poireaux
200 g de pois à écosser (80 g écossés)
1 épi de maïs (environ 230 g)
200 g d'asperges vertes
100 g de roquefort
150 g de crème aigre
150 ml de bouillon de légumes
20 g de beurre
1 cuil. à soupe d'herbes aromatiques ciselées
sel
poivre

Préparez la pâte (voir description ci-contre et ci-dessous). Façonnez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

Mélangez les deux farines. Tamisez-les sur le plan de travail et formez une fontaine au centre. Ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs, l'huile et le sel dans le creux.

Mélangez avec une fourchette tous les ingrédients, puis incorporez progressivement à la préparation la farine se trouvant sur les bords.

Avec les mains, travaillez la pâte de l'extérieur vers l'intérieur. Pétrissez vigoureusement avec les paumes jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Le maïs, employé aussi bien dans la préparation de la pâte que dans la sauce, donne à ce plat une saveur très particulière.

Étalez la pâte à l'aide de la machine à pâtes jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée et découpez des *lasagnette* de 2 cm de large environ. Étendez-les sur un torchon fariné et laissez sécher. Pelez les échalotes et l'ail, puis hachez-les finement. Épluchez la carotte, lavez le poireau, puis coupez le tout en petits dés. Écossez les petits pois. Ôtez les feuilles extérieures et les fils de l'épi de maïs ; avec un couteau bien aiguisé, détachez les graines. Lavez les asperges et coupez le bout inférieur. Épluchez finement le tiers inférieur, puis coupez les asperges en morceaux de 3 cm de long. Faites cuire le maïs dans de l'eau salée bouillante, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Après 10 minutes de cuisson, ajoutez les asperges, puis, 5 minutes plus tard, les petits pois. Laissez cuire 3 minutes. Jetez l'eau de la cuisson et rafraîchissez les légumes à l'eau froide. Coupez le roquefort en dés. Dans une casserole, mélangez la crème aigre et le bouillon de légumes, et faites chauffez jusqu'au point d'ébullition. Incorporez le roquefort et laissez fondre en remuant sans cesse. Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir les échalotes et l'ail. Ajoutez le poireau et la carotte et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Versez dedans la préparation à la crème et au fromage, ajoutez les légumes et laissez mijoter 3 minutes. Parsemez d'herbes aromatiques (thym, basilic, origan, persil), salez, poivrez et mélangez bien. Réservez au chaud. Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les rapidement et servez dans des assiettes chaudes, nappées de sauce.

Ce mets typique de la cuisine californienne a sans doute été importé sur la côte Ouest des États-Unis par des émigrants italiens.

Tubetti aux asperges vertes

Ce plat n'est certes pas très original, mais l'association des asperges vertes croquantes avec des grosses pâtes creuses (*tubetti, penne* ou *macaroni*) cuites *al dente* est des plus réussis. D'inspiration méditerranéenne, il est aussi apprécié sous le soleil de Californie qu'en Italie. On le servira avec un blanc sec de l'État de Washington ou de l'Idaho, ou avec un gavi italien.

Sous le soleil de Californie, les asperges vertes poussent à l'air libre en prenant une jolie couleur verte et un délicat goût de noix.

Ce plat d'asperges fraîches est une recette très printanière. Plus tard dans l'année, on peut accommoder les pâtes avec des bulbes de fenouil ou des cœurs d'artichauts.

400 g de *tubetti rigati*
500 g d'asperges vertes
40 g d'échalotes
4 filets d'anchois en saumure
4 tomates
6 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge
poivre noir
40 g de parmesan en copeaux
basilic

Coupez l'extrémité des asperges et pelez le tiers inférieur des tiges (il doit rester 400 g d'asperges). Liez-les en botte et faites-les cuire 15 minutes environ dans de l'eau bouillante légèrement salée. Surveillez la cuisson car les asperges doivent rester croquantes. Sortez-les et égouttez-les. Réservez quelques asperges entières pour la décoration et détaillez le reste en morceaux de 3 cm.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez au chaud.

Pendant ce temps, épluchez les échalotes et hachez-les finement. Coupez les filets d'anchois en petits morceaux. Ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en quatre, ôtez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en gros dés. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites fondre l'échalote. Ajoutez les asperges et les pâtes, puis mélangez avec soin. Ajoutez les tomates et les anchois. Poivrez.

Pour servir, disposez d'abord les asperges entières sur 4 assiettes. Dressez dessus les pâtes. Décorez de copeaux de parmesan et de basilic.

Qu'il soit rouge ou vert, le basilic a pratiquement le même arôme. Mais il vaut mieux éviter les espèces asiatiques dans cette recette, car elles ne s'harmonisent pas bien avec les asperges.

Les artichauts sont produits en abondance aux États-Unis. Ils ont été introduits en Louisiane par les Français et en Californie par les Espagnols. Aujourd'hui, ce légume est surtout cultivé dans les zones côtières de Californie, dans la région de Monterey.

Le goût des artichauts se trouve ici mis en valeur par une sauce assez relevée.

Fettuccine aux artichauts

Cette recette californienne a un fort parfum d'Italie et utilise des ingrédients typiques de la cuisine méditerranéenne.

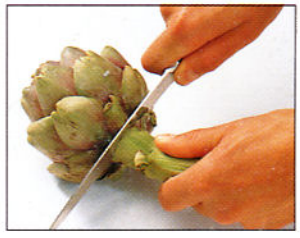
400 g de *fettuccine*
4 artichauts
50 cl d'eau
le jus d'un citron
sel
20 g de beurre
Pour la sauce :
200 g de jambon fumé
4 échalotes
2 gousses d'ail
1 piment
20 g de beurre
10 cl de vin blanc
4 cuil. à soupe de crème fraîche
sel
poivre
40 g de pignons de pin
40 g de parmesan râpé
piments pour décorer

Parez les artichauts (voir illustrations ci-contre), puis plongez-les dans de l'eau citronnée pour les empêcher de noircir.

Préparez la sauce : détaillez le jambon en cubes de 5 mm de côté. Pelez l'ail et les échalotes et hachez-les finement. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, puis coupez la pulpe en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir le jambon, l'ail et les échalotes. Ajoutez le piment, mouillez avec le vin blanc et laissez 2 à 3 minutes. Ajoutez la crème, mélangez bien, salez et poivrez. Réservez au chaud.

Sortez les artichauts de l'eau et amenez cette dernière à ébullition dans une cocotte, avec le sel et le beurre. Plongez les artichauts 8 à 10 minutes dans l'eau bouillante. Égouttez-les et ajoutez-les à la sauce. Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, faites griller les pignons de pin à sec dans une poêle. Incorporez les pâtes à la sauce et réchauffez le tout. Dressez sur des assiettes chaudes et parsemez de pignons de pin et de parmesan. Vous pouvez ajouter quelques piments en lanières pour décorer.



Coupez la tige à ras et ôtez les petites feuilles dures de la base. À l'aide de ciseaux de cuisine, coupez toutes les pointes des feuilles.

Coupez l'artichaut à environ deux tiers de sa hauteur à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Coupez l'artichaut en deux dans la hauteur et ôtez le foin à la petite cuillère. Coupez ensuite chaque moitié en quatre.

Le mélange d'aubergines, de crevettes et de vermicelles de riz compose un met très délicat.

Salade d'aubergines et crevettes aux vermicelles de riz

Cette salade est constituée d'ingrédients typiquement asiatiques. Si vous ne disposez pas d'aubergines asiatiques ni d'oignons thaïs, utilisez des petites aubergines et des échalotes. Mais les fins vermicelles de riz sont en revanche indispensables.

Pour la marinade :
4 cuil. à soupe de bouillon de volaille
3 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
3 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à café de sucre
le jus de 1/2 citron
1 cuil. à café d'huile de sésame
1 piment de Cayenne rouge
2 gousses d'ail
30 g d'oignons nouveaux
sel et poivre
Pour la salade :
400 g d'aubergines violacées, oblongues
200 g de petites aubergines rondes, vert clair
80 g de petits oignons thaïs
200 g de crevettes crues, décortiquées
5 à 6 cuil. à soupe d'huile végétale
Et aussi :
50 g de vermicelles de riz
huile végétale pour la friture
1 cuil. à soupe de feuilles de coriandre
1 cuil. à soupe de ciboule hachée
4 cuil. à café d'œufs de poissons volants

Les vermicelles de riz sont légers et croustillants quand on les fait frire dans de l'huile très chaude. Ils s'harmonisent merveilleusement avec cette salade d'aubergines bien épicée.

Les œufs de poissons volants sont disponibles dans les épiceries fines. Vous pouvez les remplacer par des œufs de truites.

Dans une terrine, mélangez le bouillon de volaille, la sauce de soja, la sauce *nuoc mam*, le sucre, le jus de citron et l'huile de sésame. Ôtez le pédoncule du piment et coupez la chair en fins anneaux en enlevant les graines. Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement. Nettoyez les oignons nouveaux et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez le piment, l'ail et les oignons dans la terrine, et mélangez intimement. Salez et poivrez.

Lavez les aubergines et ôtez le pédoncule. Coupez les aubergines oblongues dans le sens de la longueur et les aubergines rondes dans le sens de la hauteur, en tranches de 4 mm d'épaisseur. Pelez les oignons thaïs et coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Décortiquez les

crevettes en conservant le dernier segment, et ôtez soigneusement la veine centrale. Disposez les aubergines, les oignons et les crevettes dans un grand moule, arrosez-les goutte à goutte des deux tiers de la marinade et laissez macérer à couvert 20 minutes au réfrigérateur.

Retirez les ingrédients de la marinade et laissez égoutter sur plusieurs couches de papier absorbant. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites cuire, séparément et en plusieurs fois, les aubergines et les oignons pendant 1 à 2 minutes, en remuant constamment. Réservez. Faites cuire ensuite les crevettes 2 à 3 minutes en remuant toujours. Laissez refroidir tous les ingrédients dans un autre plat pendant quelques instants.

Défaites les vermicelles de riz. Faites chauffer une grande quantité d'huile dans un wok et faites frire les vermicelles environ 3 minutes, jusqu'à ce que leur volume ait triplé, puis retirez-les.

Dressez les aubergines, les oignons et les crevettes sur des assiettes. Décorez de vermicelles de riz, puis arrosez avec le reste de marinade. Parsemez de coriandre fraîche et de ciboule, et garnissez chaque assiette d'une cuillerée d'œufs de poissons volants.

Le mariage toujours réussi des pâtes et des légumes croquants.

Tagliatelle aux petits légumes

Réalisé avec des petits légumes de printemps, frais et croquants à souhait, ce plat est idéal pour un repas léger.

300 g de farine
2 œufs
3 jaunes d'œufs
1/2 cuil. à café de sel
Pour les légumes :
200 g de petits pois
150 g de chou-fleur divisé en bouquets
120 g de pleurotes
1 piment rouge
30 g de beurre
30 g d'échalotes hachées
60 g de dés de jambon cru
100 g de carottes coupées en rondelles
250 g de courgettes coupées en rondelles
1 cuil. à soupe de basilic coupé en lanières
1 cuil. à café de sel
poivre noir
Pour la sauce :
12,5 cl de crème
12,5 cl de fond de volaille
100 g de *gorgonzola*

Pour cette recette, on utilisera de préférence des légumes frais nouveaux. Toutes les associations sont possibles et la recette peut varier en fonction du marché.

On peut aussi couper deux tiers du gorgonzola en dés, les répartir sur le plat de pâtes et passer ce dernier sous le gril.

Préparez la pâte (voir page 26). Étalez-la en larges rubans de 5 à 6 mm d'épaisseur, puis détaillez ces derniers en *tagliatelle*. Farinez et laissez sécher.

Écossez les petits pois. Faites cuire le chou-fleur 5 minutes à l'eau bouillante salée. Ajoutez les petits pois et poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes. Rafraîchissez les légumes et égouttez-les. Nettoyez les pleurotes et coupez les plus grosses en deux. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, puis détaillez la chair en lanières.

Mélangez la crème et le fond de volaille et portez à ébullition. Faites fondre le *gorgonzola* dans ce mélange.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir l'échalote. Ajoutez le jambon et faites-le cuire rapidement. Ajoutez la carotte et laissez cuire 3 à 4 minutes. Ajoutez la courgette, les pleurotes et le piment et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Incorporez ensuite le chou-fleur, les petits pois et la sauce au fromage. Parsemez de feuilles de basilic ciselées, salez et poivrez.

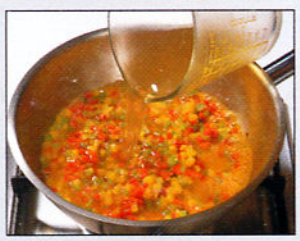
Pendant ce temps, faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Incorporez-les avec précaution aux légumes, puis dressez le tout sur les assiettes chaudes. Rectifiez l'assaisonnement.

Pour ce plat originaire de Turquie, on emploie de longs vermicelles roulés en nids.

Nouilles aux trois poivrons

Si vous trouvez des poivrons turcs à peau fine (disponibles en été et au début de l'automne), cette recette n'en sera que meilleure. Leur goût est plus doux, leur chair plus délicate que celle des gros poivrons de nos marchés. À défaut, choisissez plutôt les petits spécimens et prenez-les très frais pour qu'ils conservent tout leur arôme. Il n'est en revanche pas indispensable d'employer des poivrons de trois couleurs différentes, choisis essentiellement pour l'esthétique du plat. Cependant, si vous préférez les saveurs douces, utilisez en plus grande quantité les poivrons rouges et jaunes, moins âcres que les verts. Quelques crustacés rehaussent délicieusement ce plat : à vous de choisir entre gambas, crevettes, langoustines ou cigales de mer. On peut utiliser indifféremment les queues seulement ou les crustacés entiers : dans ce dernier cas, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, ôtez la veine centrale et faites-les revenir côté chair.

200 g de vermicelles longs en nids
200 g de poivrons jaunes
200 g de poivrons rouges
200 g de poivrons verts
40 g d'échalotes
1 petite gousse d'ail
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre froid
25 cl de fond de veau
1 cuil. à café de sel
poivre blanc
1 cuil. à café de feuilles de thym
4 à 5 feuilles de sauge hachées
20 g de beurre
12 queues de cigales de mer (ou de langoustines) non décortiquées
poivre noir
feuilles de thym



Faites revenir les dés de poivrons avec l'échalote et l'ail. Mouillez avec le fond de veau et faites cuire le poivron qui doit rester juste croquant. Incorporez les dés de beurre froid pour lier la sauce.

Préparez la sauce : faites griller les poivrons au four préchauffé à 220 °C (th. 7). Dès que leur peau se gonfle en noircissant, mettez-les sous un linge humide ou sous un film alimentaire et laissez-les « transpirer ». Épluchez-les en tirant la peau du haut vers le bas. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, ôtez le pédoncule et les graines, puis détaillez la pulpe en petits cubes. Pelez l'ail et les échalotes et coupez-les grossièrement. Faites les revenir dans l'huile chaude, dans une sauteuse. Pendant ce temps, coupez le beurre en dés et remettez-le au frais. Procédez ensuite en suivant la description ci-contre. Salez et poivrez la sauce, puis ajoutez le thym et la sauge. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée (respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage). Égouttez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les cigales de mer 3 à 4 minutes. Salez et poivrez. Incorporez la sauce aux pâtes. Disposez les pâtes sur les assiettes chaudes en les disposant en nids et décorez avec les crustacés (on peut également verser d'abord la sauce dans les assiettes, puis ajouter les pâtes et les crustacés). Parsemez de thym.

Si vous devez utiliser le zeste d'un citron ou d'une orange en cuisine, choisissez des fruits non traités.

Ce plat léger et délicat est typique de la nouvelle cuisine israélienne.

Pappardelle aux asperges, sauce au citron

La qualité des ingrédients est primordiale. Les *pappardelle* seront meilleures fraîches et les asperges vertes, de préférence utilisées non épluchées, doivent être très jeunes.

300 g de farine
1 œuf
7 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
1 cuil. à soupe d'eau (facultatif)
500 g d'asperges vertes et fines
4 tomates cerises
10 g de beurre
4 fines rondelles de citron
fines lanières de zeste de citron non traité
Pour la sauce :
25 cl de crème fraîche
1/2 cuil. à café de sel, le jus d'un citron
poivre noir, 1 petit piment

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au moins 1 heure au frais. Abaissez-la au laminoir, puis découpez-la en lanières de 1,5 cm de largeur.

Nettoyez délicatement les asperges sans les éplucher, puis coupez chaque tige à 8 cm de la pointe.

Préparez la sauce : faites réduire la crème de moitié dans une casserole, salez et poivrez. Ôtez du feu. Écrasez finement le piment, mélangez-le avec le jus de citron et incorporez le tout à la sauce.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez au chaud.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les asperges 5 minutes environ. Salez et poivrez. Ajoutez les pâtes encore chaudes.

Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Faites fondre le beurre dans une petite poêle et faites revenir les rondelles de citron et les demi-tomates sur les deux faces. Salez et poivrez.

Dressez les pâtes sur les assiettes chaudes, nappez de sauce et décorez chaque assiette de 2 demi-tomates, d'une rondelle de citron et de zeste coupé en lanières très fines.

Mélangé avec la sauce au citron, le fromage peut apporter une saveur très intéressante.

Dans les épiceries asiatiques, on peut trouver un grand choix de produits japonais. Depuis quelques années, ces magasins spécialisés sont très bien approvisionnés et il est devenu plus facile de réaliser des recettes exotiques.

Ce plat servi dans de grands bols individuels se déguste avec des baguettes, selon la tradition japonaise. Il s'accompagne d'un verre de saké ou de thé vert.

Salade de nouilles soba

La cuisine japonaise, célèbre pour ses ingrédients naturels et le raffinement de sa présentation, utilise une multitude de pâtes. Hormis certaines sortes faites à base de farine de blé, il en existe d'autres confectionnées à partir de diverses céréales. Ainsi, les pâtes de couleur foncée, brunâtre ou grisâtre, sont le plus souvent à base de farine de sarrasin (*soba* en japonais). Elles sont également composées d'une petite part de farine de blé, dont le gluten améliore l'adhésion de tous les ingrédients, ainsi que la qualité de la nouille cuite.

Pour le dashi (bouillon) :
5 g de varech séché (*kombu*)
10 g de copeaux de bonite séchée
Pour la sauce :
2 cuil. à soupe de sauce de soja noire
1 cuil. à soupe de *mirin* (vin de riz)
2 cuil. à soupe de *sake* (alcool de riz)
2 cuil. à soupe d'huile de sésame
1 cuil. à soupe de vinaigre de riz
sel
poivre noir
Pour la salade :
300 g de nouilles *soba*
sel
80 g de pousses de soja
40 g d'oignons nouveaux
80 g de gingembre confit au vinaigre de riz
Et aussi :
10 g de sésame noir torréfié pour la décoration

Préparez d'abord le *dashi*, avec le varech et les copeaux de bonite séchée. Placez le varech dans un torchon humide et frottez délicatement pour enlever la poudre blanche. Déposez-le ensuite dans une casserole contenant 200 ml d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire à feu très doux pendant 10 à 15 minutes. Dès que l'eau frémit, testez avec un ongle si le varech est cuit ; sinon attendez 1 à 2 minutes avant de le retirer de la casserole.

Ajoutez 20 ml d'eau froide dans la casserole pour refroidir le liquide. Versez les copeaux de bonite dedans, portez à ébullition et retirez la casserole du feu. Dès que les copeaux de poisson se sont déposés au fond, filtrez le bouillon dans une passoire tapissée d'une mousseline, puis laissez refroidir.

Mesurez 100 ml de *dashi*. Mélangez-le, dans une terrine, avec la sauce de soja, le *mirin*, le saké, l'huile de sésame, le vinaigre et les épices.

Faites cuire les nouilles 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée, en remuant à plusieurs reprises. Jetez l'eau de la cuisson, rafraîchissez les pâtes et laissez égoutter. Lavez les pousses de soja, ébouillantez-les 30 secondes, puis passez-les sous l'eau froide. Nettoyez les oignons nouveaux, puis détaillez-les en fines rondelles. Laissez soigneusement égoutter le gingembre et coupez en fines lamelles.

Dans une terrine, mélangez les nouilles *soba* avec les pousses de soja, les oignons et le gingembre, puis répartissez le tout dans des bols. Nappez de sauce, parsemez de sésame et servez.

L'*asabari-shoga* (gingembre confit au vinaigre de riz) apporte une nuance savoureuse à cette salade.

Il est possible de faire pousser chez soi des pousses de soja : il suffit de faire germer, dans un ustensile approprié, des graines de haricots *mung*.

Sains et riches en vitamines, les légumes sont tout à la fois bon marché et faciles à cuisiner. La cuisine chinoise en fait un usage abondant.

Un délicieux assortiment de légumes épicés, servi avec des nouilles frites.

Nouilles frites au choy sum et aux poivrons

Le *choi sum* est parfois vendu sous son nom anglais, *chinese flowering cabbage*. Pour le cuisiner, on utilise toute la plante ou seulement les pointes des pousses, avec leurs fleurs comestibles.

Pour les légumes :
20 g de champignons noirs séchés
200 g de poivrons rouges
200 g de poivrons verts
200 g de *choy sum*
150 g de carottes
1 cuil. à café d'huile de sésame
3 cuil. à soupe d'huile végétale
1 piment de Cayenne, finement haché
100 ml de bouillon de légumes
3 cuil. à soupe de sauce d'huître végétarienne
1 cuil. à soupe de sauce de soja noire
sel
poivre
1/2 cuil. à café de Maïzena
Pour les nouilles :
200 g de nouilles de riz larges
sel
3 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à soupe de sauce de soja noire
Et aussi :
crevettes végétariennes
huile de friture

Les crevettes végétariennes s'agrémentent parfaitement avec ces légumes et les nouilles de riz. Elles sont également très décoratives. Originaires du Japon, elles sont fabriquées avec de la farine et différents condiments.

Les nouilles de riz sont préparées différemment selon leur taille. Les plus fines sont de préférence cuites à l'eau, les plus épaisses sont frites.

Laissez tremper les champignons pendant 20 minutes dans 15 ml d'eau tiède. Retirez-les, essorez-les, puis coupez-les en deux ou en quatre, en fonction de leur taille.

Coupez les poivrons en deux, ôtez les graines ainsi que les peaux blanches et détaillez la chair en morceaux de 1,5 cm de grosseur.

Nettoyez le *choy sum*, lavez-les et coupez-le en morceau. Épluchez les carottes et taillez-les en lamelles diagonales de 3 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce, découpez ces lamelles en formes de fleur, puis recoupez-les en deux.

Faites cuire les nouilles de riz *al dente* dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée. Jetez l'eau de cuisson, rafraîchissez les nouilles et laissez égoutter.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites frire les nouilles 1 à 2 minutes. Ajoutez la sauce de soja en remuant sans cesse. Avec une écumoire, retirez les nouilles du wok et réservez.

Préparez les légumes : faites chauffer l'huile dans un wok. Ajoutez les poivrons, le piment, les champignons ainsi que les carottes, et faites cuire le tout 3 à 4 minutes en remuant constamment. Ajoutez le *choy sum* et poursuivez la cuisson 1 minute. Retirez tous les légumes du wok.

Versez le bouillon de légumes, la sauce d'huître et la sauce de soja dans le wok. Salez et poivrez. Délayez la Maïzena dans un peu d'eau, et liez la sauce avec ce mélange en la faisant bouillir quelques instants. Ajoutez les légumes. Faites cuire les crevettes végétariennes 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante. Laissez-les refroidir légèrement, puis faites-les frire au wok. Dressez les nouilles frites sur des assiettes chaudes, ajoutez les légumes en couronne tout autour, puis décorez avec les crevettes végétariennes.

En Chine, les marchands ambulants proposent tous les jours une grande variété de produits frais : piments, gingembre, *galanga* et citronnelle.

Les légumes cuits au wok gardent tout leur croquant. C'est là un des grands mérites de la cuisine végétarienne chinoise.

Nouilles de riz aux petits légumes

Les cuisines régionales de toute l'Asie nous réservent d'innombrables recettes végétariennes savoureuses. Tous les ingrédients mentionnés ici peuvent être remplacés selon vos propres goûts et ce que vous trouverez sur le marché. Place donc à l'imagination ! En revanche, l'équilibre est important, car c'est une des caractéristiques essentielles de la cuisine chinoise. Pour réussir un plat de ce type, il faut associer des légumes de diverses consistances, certains tendres et fondants, d'autres croquants.

140 g de nouilles de riz de largeur moyenne
sel
50 g de petits oignons ou d'échalotes
1 gousse d'ail
10 g de *galanga* ou de gingembre frais
1 tige de citronnelle (environ 10 g)
2 petits piments de Cayenne
100 g de mini-épis de maïs
100 g de petits pois
200 g de petites aubergines rondes
150 g de poivrons rouges
100 g de champignons *shiitake*
4 cuil. à soupe d'huile d'arachide
poivre
1 cuil. à soupe de basilic (thaï de préférence), ciselé
Pour la sauce :
100 ml de bouillon de légumes
2 cuil. à soupe de sauce de soja
2 cuil. à soupe de sauce d'huître végétarienne
1 cuil. à soupe de *mirin* (vin de riz)
1/2 cuil. à soupe de Maïzena
Et aussi :
petites feuilles de basilic pour décorer

Les nouilles de riz que l'on trouve en Europe ont le plus souvent une forme plate et allongée. Vous pouvez les remplacer par des pâtes longues classiques (*spaghetti* par exemple).

Faites cuire les nouilles de riz *al dente* dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Jetez l'eau de cuisson, rafraîchissez les nouilles et réservez.

Pelez les petits oignons, l'ail et le *galanga*, puis hachez finement le tout. Coupez la citronnelle en petites rondelles. Coupez les piments en deux, ôtez les graines ainsi que les peaux blanches, et détaillez la chair en fines lanières.

Faites blanchir les épis de maïs pendant 2 minutes, puis rafraîchissez-les coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Écossez les petits pois. Ôtez le pédoncule des aubergines et coupez les fruits en quatre. Coupez les poivrons en deux, ôtez les graines ainsi que les peaux blanches, et détaillez la chair en losanges de 1,5 cm de côté. Enlevez les tiges dures des champignons *shiitake* et coupez les chapeaux en deux ou en quatre.

Préparez la sauce : dans un bol, mélangez intimement le bouillon de légumes, la sauce de soja, la sauce d'huître, le *mirin* et la Maïzena.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faire revenir les oignons, l'ail, le *galanga*, la citronnelle et les piments, en remuant constamment. Après quelques instants, ajoutez les épis de maïs, puis, un peu plus tard, les petits pois, les aubergines, les poivrons et les champignons *shiitake*. Poêlez le tout 5 à 6 minutes en remuant, de manière à ce que tous les légumes restent croquants. Ajoutez alors délicatement les nouilles de riz et réchauffez le tout rapidement. Salez et poivrez, puis mélangez avec le basilic ciselé. Dressez les nouilles avec les légumes dans des assiettes ou des bols, décorez de feuilles de basilic thaï et servez.

Les marchés en Thaïlande abondent de légumes frais et souvent très bon marché.

Ces légumes servis avec une sauce très relevée sont une spécialité thaïlandaise.

Légumes sautés et nouilles aux œufs

Tout comme l'empire du Milieu, la Thaïlande propose une cuisine raffinée où les légumes sont rois, servis généralement croquants.

Pour les légumes :
400 g de chou-fleur
300 g de brocolis
100 g de petits pois à écosser
200 g de blettes
100 g de mini-épis de maïs
sel
5 cuil. à soupe d'huile d'arachide
Pour la sauce :
2 gousses d'ail
2 piments rouges
10 g de gingembre frais
60 g d'oignons nouveaux
12 cl de bouillon de légumes
2 cuil. à soupe de sauce d'huître
3 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à café de poivre du Sichuan concassé
sel à volonté
1 cuil. à café de Maïzena
Et aussi :
200 g de nouilles aux œufs chinoises (*mee*)
sel, 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche ciselée

Le gingembre frais, les piments et l'ail constituent une excellente base pour une sauce bien épicée, qui relève la saveur des légumes sautés.

Enlevez les feuilles extérieures du chou-fleur. Avec un couteau bien aiguisé, coupez le trognon et détaillez le chou en bouquets de taille moyenne. Détaillez les brocolis en bouquets, épluchez les tiges et coupez-les en morceaux de 1 cm de long. Écossez les petits pois. Lavez les blettes, effeuillez-les, puis coupez les feuilles en gros morceaux. Ôtez les fils des tiges et coupez celles-ci en bâtonnets de 4 cm de long. Faites cuire le chou-fleur et les épis de maïs dans de l'eau bouillante salée. Après 5 minutes de cuisson, ajoutez les brocolis ainsi que les petits pois, et prolongez la cuisson de 5 minutes supplémentaires. Avec une écumoire, retirez délicatement les légumes de la casserole et laissez égoutter.

Pour la sauce, pelez l'ail et coupez-le en fines tranches. Ôtez le pédoncule des piments et détaillez la chair en anneaux, en enlevant les graines. Épluchez le gingembre et coupez-le en minces bâtonnets. Nettoyez les oignons nouveaux et coupez-les en lamelles de 2 cm de long.

Faites cuire les nouilles en les plongeant 3 à 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Jetez l'eau de cuisson, rafraîchissez les pâtes, laissez égoutter et réservez au chaud. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir le chou-fleur et les épis de maïs pendant 4 minutes, en remuant constamment, puis retirez-les du wok. Faites cuire ensuite les brocolis, les petits pois et les tiges de blettes pendant 3 minutes, en remuant toujours. Remettez le chou-fleur et le maïs dans le wok et faites-les cuire 2 minutes supplémentaires, puis retirez tous les légumes. Dans le reste de l'huile, faites revenir 1 minute les piments, le gingembre et les oignons nouveaux. Mouillez avec le bouillon de légumes en en réservant 1 cuillerée à soupe. Assaisonnez de sauce d'huître, de sauce de soja et de poivre du Sichuan. Salez à votre convenance.

Délayez la Maïzena dans le reste de bouillon, liez la sauce et faites bouillir le tout quelques instants. Ajoutez les légumes sautés dans le wok et réchauffez rapidement. Disposez les légumes dans des bols et décorez de coriandre fraîche. Servez les nouilles séparément ou mélangées aux légumes.

Frits au wok, les vermicelles de riz composent une garniture délicieuse.

Vermicelles frits aux pousses de bambou

Au cours de la friture, les vermicelles de riz gonflent et triplent de volume.

Les pousses de bambou fraîches sont rarement commercialisées en Europe, mais certaines épiceries asiatiques proposent des pousses précuites, que l'on peut couper à la taille souhaitée. À défaut, on pourra employer des pousses de bambou en conserve, dont le goût est plus aigrelet et plus salé. En fait, dans cette recette, c'est la sauce d'huître végétarienne, préparée à base de champignons *shiitake*, qui donne toute leur saveur aux légumes. Comme elle est plus épaisse que la vraie sauce d'huître ou que la sauce de soja, il faut penser à réduire la quantité de Maïzena pour lier la sauce.

80 g de vermicelles de riz
huile végétale pour friture
Pour les légumes :
200 g de pousses de bambou cuites
40 g d'oignons de printemps
2 gousses d'ail
5 g de gingembre frais
1 piment rouge
100 g de tomates
2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
Pour la sauce :
2 cuil. à soupe de sauce d'huître végétarienne
3 cuil. à soupe de sauce de soja claire
80 ml de bouillon de légumes
1/2 de cuil. à café de Maïzena
sel
poivre
Et aussi :
1 cuil. à soupe de ciboule émincée

Coupez les pousses de bambou en morceaux de 4 à 5 cm de long, dans le sens de la largeur. Selon leur épaisseur, recoupez ces morceaux en deux ou en quatre dans les sens de la longueur. Nettoyez les oignons nouveaux et détaillez-les en fines rondelles. Pelez l'ail et le gingembre. Coupez l'ail en fines tranches, puis le gingembre en petits dés.

Ôtez le pédoncule du piment et coupez la chair en minces anneaux, en enlevant les graines. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en quatre. Ôtez le pédoncule, épépinez-les et détaillez la

chair en petits dés. Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok et faites revenir rapidement, à feu très vif, les oignons, l'ail, le gingembre et le piment, en remuant régulièrement. Ajoutez les pousses de bambou et prolongez la cuisson pendant 2 à 3 minutes, puis les dés de tomates. Laissez cuire 1 minute supplémentaire.

Dans un bol, mélangez la sauce d'huître et la sauce de soja avec le bouillon de légumes. Ajoutez la Maïzena, puis mélangez le tout intimement. Versez ce mélange sur les légumes et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en considérant que la sauce d'huître et la sauce de soja sont elles-mêmes assez salées.

Défaites délicatement les vermicelles de riz. Faites chauffer une grande quantité d'huile et faites frire les nouilles, en petites quantités, jusqu'à ce qu'elles gonflent. Retirez-les avec une écumoire, laissez égoutter et dressez sur des assiettes préchauffées. Disposez les légumes dessus, parsemez de ciboule et servez.

Poissons et

Crustacés, coquillages et poissons font très vite de tout plat de pâtes un raffinement. L'incroyable diversité qui existe dans ce domaine rend les recettes presque illimitées, d'autant que les diverses saveurs des poissons et des fruits de mer s'accordent avec la plupart des

fruits de mer

pâtes. On peut ainsi varier à l'infini : moules fraîches et coulis de tomates, ragoût de poissons, langouste et gratin de pâtes… À essayer absolument : les pâtes noires à la sépia.

Le pesto et les pâtes forment toujours un accord parfait avec le poisson.

Trenette au pesto et au poisson

Le pesto – une sauce très parfumée à l'ail, huile d'olive, pignons, basilic et fromage – fait des merveilles avec les pâtes. On peut aussi y ajouter des légumes, par exemple des courgettes ou du chou-fleur, et toutes sortes de poissons, flétan, turbot et autres.

Pour les pâtes :
300 g de farine
3 œufs
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
un peu d'eau
200 g de courgettes
100 g de carottes
4 tomates cerises
400 g de flétan ou de turbot
poivre noir
70 g de beurre
Pour le pesto :
2 gousses d'ail
60 g de feuilles de basilic frais
25 g de pignons de pin
sel
25 g de *pecorino*
40 g de parmesan
12,5 cl d'huile d'olive vierge

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Préparez le pesto : épluchez l'ail et hachez-le finement. Lavez délicatement le basilic, épongez-le et coupez-le en lanières. Procédez ensuite en suivant les indications ci-contre.

Lavez les courgettes, retirez les extrémités, émincez-les dans le sens de la longueur et recoupez-les en deux. Épluchez les carottes et émincez-les dans la longueur. Coupez les tomates en deux en ôtant le pédoncule et détaillez le poisson en cubes de 1,5 cm.

Étalez la pâte au rouleau ou au laminoir jusqu'à obtention de fines feuilles. Découpez ces dernières en trenette de 4 mm de large et faites-les cuire al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Faites fondre 50 g de beurre dans une poêle et faites dorer le poisson de toutes parts, puis sortez-le et réservez au chaud. Faites fondre le reste du beurre et faites revenir les carottes et les courgettes, puis les tomates. Salez et poivrez. Mélangez les trenette, les légumes et le pesto, puis dressez sur des assiettes chaudes avec le poisson.

Pilez au mortier l'ail, les pignons et le sel. Incorporez le basilic.

Ajoutez le fromage après l'avoir râpé le plus finement possible, puis mélangez bien.

Versez l'huile en filet (comme pour une mayonnaise) en continuant de mélanger.

Rien de plus italien que ces *pasta con frutta di mare* délicatement relevées d'herbes aromatiques.

Tagliatelle aux fruits de mer

Pâtes, huile d'olive, herbes fraîches, fruits de mer et tomates : tout est réuni ici pour une cuisine inventive et typiquement méditerranéenne. Les plus courageux oseront se lancer dans des *tagliatelle* maison (recette page 26), les autres utiliseront des pâtes prêtes à cuire, fraîches ou sèches.

Les herbes aromatiques fraîches donnent très vite un petit air de vacances. Avec un verre de vin rouge, l'illusion sera parfaite.

Coquillages, poissons, encornets et crevettes s'accommodent à la perfection avec les pâtes. Les *scampi* frais que ce pêcheur sicilien est en train de trier sont parmi les fruits de mer les plus appréciés de toute la Péninsule.

350 g de *tagliatelle*
Pour la sauce tomate :
500 g de tomates
40 g d'échalotes
1 gousse d'ail
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
poivre noir
1 cuil. à soupe d'herbes aromatiques fraîches hachées
Pour la garniture :
300 g d'encornets
1 cuil. à soupe de beurre
8 crevettes crues décortiquées
12 olives noires

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les, coupez-les en quatre. Ôtez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en dés. Épluchez l'ail et les échalotes, puis hachez-les finement. Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse puis faites revenir l'ail et les échalotes hachées. Ajoutez la tomate, salez, poivrez, puis incorporez les herbes (basilic, thym et persil). Laissez mijoter 5 minutes. Réservez au chaud.

Préparez les encornets (voir page 176). Faites pocher brièvement les tentacules et le corps dans de l'eau bouillante salée, puis retirez-les de l'eau et rafraîchissez-les. Gardez les tentacules entiers et découpez le corps en anneaux. Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez au chaud.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites sauter les crevettes. Ajoutez la sauce tomate, puis les encornets, les crevettes et les olives entières. Ajoutez enfin les pâtes et réchauffez rapidement. Dressez sur des assiettes chaudes et servez.

Ingrédient courant dans la cuisine des pêcheurs, la sardine, est ici délicieusement mise en valeur par une sauce très relevée.

Gimelli aux sardines

N'importe quelle variété de pâtes creuses peut convenir pour cette recette (*penne* ou *macaroni*, par exemple), mais le résultat sera moins heureux. Si vous ne trouvez pas de sardines fraîches, contentez-vous des anchois en saumure, mais ce plat y perdra beaucoup de son parfum marin.

350 g de *gimelli*
300 g de sardines fraîches
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Pour la sauce :
25 g de cèpes séchés
80 g d'oignons
2 gousses d'ail
70 g de carottes
300 g de tomates
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
15 cl de vin rouge
1 trait de jus de citron
le zeste râpé d'1/2 citron non traité
3 filets d'anchois en saumure
1 piment
1 brin de romarin
quelques feuilles de sauge
1/2 bouquet de persil
sel
poivre noir

Mettez les champignons séchés à tremper dans 15 cl d'eau bouillante.

Grattez les sardines pour les écailler, puis levez les filets en retirant la tête, la queue et les nageoires.

Pelez l'ail et les oignons et hachez-les finement. Épluchez les carottes et coupez-les en petits dés. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en cubes. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites fondre l'ail et les oignons hachés. Ajoutez les carottes et les tomates, puis laissez cuire jusqu'à ce que les carottes commencent à devenir tendres. Versez le concentré de tomates, mouillez avec le vin rouge et laissez frémir un instant.

Pendant ce temps, retirez les champignons de l'eau, égouttez-les et hachez-les finement. Ajoutez-les dans la poêle, puis versez le jus de citron. Ajoutez enfin le zeste de citron.

Coupez finement les anchois et jetez-les dans la poêle. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, et hachez finement la pulpe. Lavez les herbes, retirez les grosses tiges et hachez les feuilles. Ajoutez herbes et piment dans la poêle et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement (goûtez d'abord car les anchois sont très salés) et réservez au chaud.

Faites cuire les *gimelli* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez au chaud.

Pendant ce temps, faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites frire rapidement les filets de sardine. Versez ensuite les pâtes dans la sauce, mélangez bien et réchauffez un court instant avant d'ajouter les filets de sardine. Remuez délicatement et servez.

Les sardines fraîches évoquent le soleil de la Méditerranée. Juste grillées et servies avec un filet d'huile d'olive et des quartiers de citron, c'est un pur régal.

Les *tagliatelle* aux palourdes sont un grand classique de la cuisine italienne.

Tagliatelle alle vongole

Les *vongole* (palourdes) se consomment dans toute l'Italie, mais plus particulièrement sur les rivages de l'Adriatique où fruits de mer et poissons abondent. Les étals des poissonniers sont très bien achalandés toute l'année et la gastronomie italienne regorge de recettes associant pâtes et fruits de mer.

400 g de *tagliatelle*
60 g de carottes
60 g de céleri-branche
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 piment rouge
1,2 kg de palourdes fraîches
12,5 cl d'huile d'olive
25 cl de vin blanc sec
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
1 cuil. à soupe de persil haché
1 cuil. à café de basilic haché
1 cuil. à café de citronnelle hachée

Pour une variante estivale de cette recette, ajoutez aux pâtes 60 g de poivron rouge et 60 g de poivron vert en dés, ainsi que 100 g de courgettes en rondelles. Un peu de basilic ajoutera à ce plat une note très parfumée.

Préparées avec une brunoise de légumes (ces derniers sont taillés en dés minuscules, puis étuvés au beurre) et du vin blanc sec, les *vongole* peuvent constituer un repas complet, accompagnées de pain frais et d'un vin blanc pétillant.

Lavez les carottes et le céleri et coupez-les en petits dés. Épluchez les échalotes et procédez de même. Pelez l'ail et passez-le au presse-ail. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et hachez la pulpe. Brossez les palourdes sous l'eau froide en jetant celles qui sont ouvertes.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et les échalotes. Ajoutez les légumes et laissez cuire 3 minutes environ. Mouillez avec le vin blanc.

Ajoutez les palourdes aux légumes, salez, poivrez, couvrez et montez le feu pour faire ouvrir les palourdes en agitant régulièrement la casserole. Jetez celles qui sont restées fermées. Saupoudrez d'herbes et laissez mijoter 15 minutes environ à découvert et à feu doux. Le liquide de cuisson doit réduire d'un tiers.

Faites cuire les *tagliatelle* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Versez-les dans une jatte préchauffée et ajoutez les palourdes. Servez aussitôt.

Une entrée raffinée qui se prépare en un tour de main.

Bavettine aux cigales de mer

La difficulté de cette recette réside moins dans sa préparation que dans la difficulté à trouver les ingrédients qui la composent, en particulier les cigales de mer. Vous pourrez toutefois les remplacer par des gambas ou, mieux, des langoustines. Les *bavettine* ressemblent à des petits *spaghetti* aplatis, de section ovale.

350 g de *bavettine*
1/2 citron non traité, en rondelles
20 cigales de mer fraîches et entières
10 grains de poivre noir, gros sel de mer
50 g d'oignons blancs, 1 gousse d'ail
50 g de carottes
50 g de céleri-branche
1 petit piment rouge
600 g de tomates italiennes
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre
Et aussi :
quelques feuilles de basilic

Les cigales de mer se reconnaissent à leurs corps presque aussi larges que longs et aux deux taches sombres qui ornent leurs queues.

Dans une grande casserole, portez à ébullition 3 litres d'eau avec les rondelles de citron, les grains de poivre et un peu de gros sel. Réduisez la flamme, ajoutez les cigales de mer et laissez cuire 2 à 3 minutes. Hors du feu, retirez délicatement les crustacés en évitant de les briser. Égouttez et laissez refroidir. Détachez les têtes, puis entaillez les carcasses à partir du haut et ôtez la chair. Réservez-la et remettez les carcasses dans l'eau de cuisson. Laissez mijoter 10 à 15 minutes. Passez au tamis et portez le liquide recueilli à ébullition.

Pelez l'oignon et l'ail, puis émincez-les. Épluchez la carotte et nettoyez le céleri, puis détaillez-les en petits dés. Coupez le piment en fins anneaux et retirez les graines et les peaux blanches. Ébouillantez les tomates, pelez-les. Ôtez les pédoncules. Retirez le jus et les graines dans un tamis et pressez pour en extraire le maximum de liquide. Détaillez la chair ferme des tomates en petits dés. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail, l'oignon et le piment. Ajoutez la carotte, le céleri et les dés de tomates, puis remuez. Ajoutez le jus de tomate, salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau. Faites cuire les pâtes *al dente* dans l'eau de cuisson des cigales de mer portée à ébullition. Jetez l'eau et égouttez.

Ajoutez la chair des crustacés à la sauce et faites chauffer le tout 1 minute. Incorporez les pâtes et remuez délicatement. Dressez sur des assiettes chaudes, décorez de feuilles de basilic et servez aussitôt.

En Vénétie, les cigales de mer se trouvent facilement sur les marchés.

Le bouton de câpre s'ouvre en une ravissante fleur qui ne dure qu'une journée.

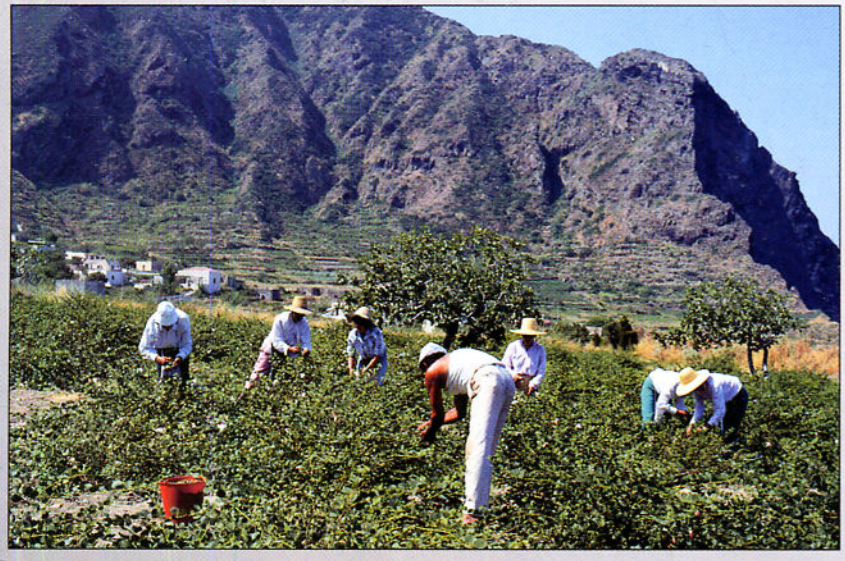
L'association des pâtes avec des anchois et des câpres est typique du sud de l'Italie.

Bucatini à la sauce aux câpres

Cette combinaison peut ne pas séduire tout le monde, en particulier en raison de la saveur salée des anchois en saumure. Mais ce mélange très méditerranéen a aussi de fervents adeptes et ses différents composants s'accordent magnifiquement. On peut remplacer les *bucatini* par des *macaroni*, des *zite* ou des *zitoni*, et les anchois en saumure par des anchois à l'huile en conserve. Les câpres salées se trouvent dans les épiceries italiennes : celles présentées en bocaux, dans une solution au vinaigre, n'ont pas le même goût et ne conviennent pas pour cette recette.

Câpres, olives et anchois salés composent un plat d'été idéal si l'on aime les saveurs prononcées.

Cueillette des câpres à Sauna, l'une des îles Éoliennes au large de la Sicile. La récolte se fait à la main, vers le solstice d'été, le plus souvent sous une chaleur accablante.



400 g de *bucatini*
Pour la sauce :
40 g de câpres salées
80 g d'olives noires dénoyautées
2 gousses d'ail
30 g d'échalotes
12 filets d'anchois en saumure
500 g de tomates
2 gros poivrons
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
60 g de *pecorino* râpé en copeaux
Et aussi :
olives noires pour décorer

Hachez les câpres et les olives. Épluchez l'ail et les échalotes, puis émincez-les. Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule, puis détaillez la pulpe en dés. Ôtez les graines des poivrons et hachez finement la pulpe.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir 2 à 3 minutes les câpres, les olives, l'ail, les échalotes et les anchois, en remuant sans cesse. Incorporez la tomate et le poivron et laissez mijoter 15 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les *bucatini* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les à fond, puis mélangez-les avec la sauce. Dressez sur les assiettes chaudes et décorez de copeaux de *pecorino* et d'olives noires entières.

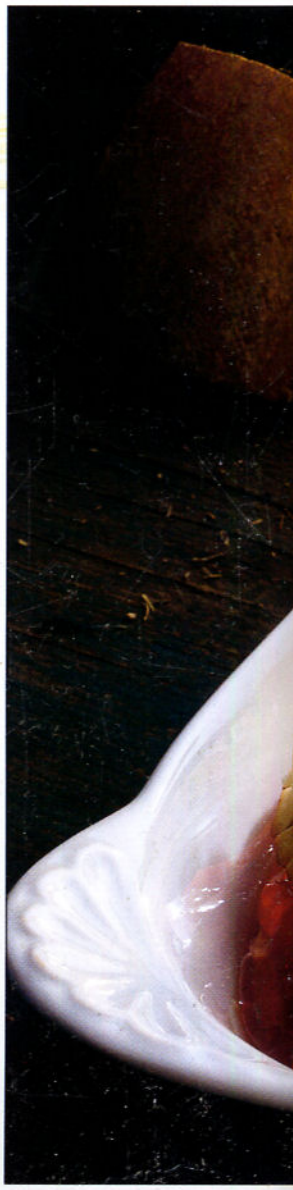
Une alliance agréable de pâtes et de fruits de mer gratinés au four.

Crabes farcis aux pâtes

Cette recette peut également se préparer avec des araignées de mer, dont les carapaces se garnissent aussi aisément que celles du tourteau.

Le tourteau est idéal pour cette recette car il est assez large et sa carapace permet une présentation originale. La carapace (dessus) et le plastron (dessous) sont séparés par un interstice sur lequel on prend appui pour ouvrir facilement l'animal.

4 tourteaux (400 g chacun)
150 g de *capellini*
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 piment rouge
30 g de beurre
sel
30 g de carottes en dés
30 g de céleri en dés
10 cl de crème fraîche



Selon sa taille, vous pouvez servir le tourteau farci en hors-d'œuvre ou en plat principal (pièce de plus de 500 g).

1 filet de jus de citron
1 cuil. à soupe d'herbes finement hachées
50 g de tomme de brebis fraîchement râpée
20 g de beurre fondu
beurre pour le plat
Pour le court-bouillon :
3 l d'eau
50 cl de rosé sec (tavel)
12 grains de poivre concassés, sel
1 feuille de laurier
60 g d'oignon coupé en rondelles
1 bouquet de persil effeuillé
Pour la sauce tomate :
400 g de tomates
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
50 g d'oignon blanc haché
sel, poivre noir

Dans un faitout, mélangez tous les ingrédients du court-bouillon et portez à ébullition. Faites cuire les tourteaux un par un. Au bout de 10 minutes, sortez-les et laissez-les refroidir. Préparez chaque crabe : détachez d'abord les pinces et les pattes, puis la partie osseuse située sous le crabe. Jetez cette dernière. Glissez un couteau entre la carapace et le plastron. En tenant fermement la carapace de la main gauche, soulevez le plastron et détachez-le. Prélevez l'intérieur de la carapace avec une cuillère. Coupez le plastron en deux à l'aide d'un gros couteau de cuisine, puis prélevez la chair des alvéoles. Procédez de même avec les pinces et les pattes. Réservez la chair. Lavez soigneusement la carapace.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez. Hachez finement l'ail et les échalotes. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et hachez la pulpe. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites revenir l'ail et les échalotes, puis la carotte, le céleri et le piment. Ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter 10 minutes sans laisser bouillir. Salez, puis ajoutez le jus de citron et les herbes hachées. Incorporez la chair et le corail des crabes, puis les pâtes, et mélangez bien. Répartissez la préparation entre les quatre carapaces. Saupoudrez de fromage râpé et arrosez de beurre fondu.

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez les graines et le pédoncule et coupez la pulpe en dés. Faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon haché. Ajoutez les tomates, salez et poivrez, puis laissez étuver. Versez la sauce dans un plat à gratin beurré et disposez les crabes farcis dessus. Passez rapidement sous le gril et servez aussitôt.

L'activité de la pêche est la principale ressource de La Coruña, port espagnol situé sur la côte galicienne.

Une autre façon d'accommoder les *spaghetti*.

Spaghetti et sardines en papillote

Le papier sulfurisé permet à tous les ingrédients de développer leurs arômes.

250 g de *spaghetti*
250 g de tomates fraîches mûres
12 sardines fraîches
12 tranches de lard
1 bouquet de persil finement haché
12 carrés de papier sulfurisé de 25 cm de côté
50 g de beurre fondu
parmesan fraîchement râpé
Pour la sauce tomate :
1 boîte de tomates pelées au jus (400 g)
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail pelées
sel
poivre noir
1/2 cuil. à café de piment séché concassé

Sur le papier huilé, placez une tranche de lard, puis recouvrez cette dernière d'un filet de sardine. Déposez dessus un nid de *spaghetti*, saupoudrez de persil et ajoutez 1 cuillerée à soupe de sauce tomate. Disposez des morceaux de tomate fraîche tout autour de la sauce et recouvrez le tout d'un autre filet de sardine. Fermez soigneusement la papillote et rabattez les extrémités.

Dans le nord de l'Espagne, les sardines fraîches sont très bon marché. Mais cette préparation en papillote en fait un plat raffiné, digne d'un repas de fête.

Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en huit. Retirez les graines et le pédoncule. Grattez les sardines pour les écailler, puis levez les filets en retirant la tête, la queue et les nageoires. Faites cuire les *spaghetti* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.

Préparez la sauce tomate : égouttez les tomates en boîte. Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse et faites fondre l'ail, puis ôtez-le et réservez. Mettez les tomates dans la sauteuse et laissez 20 minutes sur feu moyen. Salez et poivrez. Ajoutez le piment séché. Réduisez le tout en purée au mixeur et remettez à cuire 10 minutes.

Badigeonnez d'huile les carrés de papier sulfurisé, puis confectionnez les papillotes (voir description ci-contre). Fermez les papillotes et placez-les sur la plaque du four. Faites-les cuire 15 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 7). Pour servir, ouvrez les papillotes à l'aide de ciseaux de cuisine et arrosez l'intérieur de beurre fondu.

Servez le parmesan à part.

La fidueà de mariscos est une sorte de paella aux vermicelles.

Fideuà de mariscos

Pour réaliser cette recette, essayez de vous procurer une large poêle à paella.

300 g de vermicelles longs
300 g de filets de dorade royale
200 g de petits encornets
400 g de coques
400 g de palourdes
8 crevettes roses décortiquées
4 rondelles de citron pour décorer
Pour la sauce :
80 g d'oignons blancs
2 gousses d'ail
1 piment
300 g de tomates
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de concentré de tomates
10 cl de vin blanc
20 cl de fumet de poisson
sel, poivre noir

Cette recette se prépare traditionnellement avec les produits de la pêche du jour. Vous pouvez donc adapter cette recette en fonction du marché et laisser parler votre imagination.

Coupez les filets de dorade en tronçons de 2 cm de large. Nettoyez les encornets (voir page 176). Lavez-les soigneusement pour retirer toute l'encre. Gardez les tentacules entiers et coupez le corps en anneaux. Brossez les coquillages sous l'eau froide.

Préparez la sauce : épluchez l'ail et les oignons, puis émincez-les. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et hachez finement la pulpe. Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule, puis détaillez la chair en petits dés. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir l'ail et l'oignon. Quand ils sont fondus, ajoutez le piment et les tomates, puis faites-les revenir brièvement. Incorporez le concentré de tomates. Mouillez avec le vin et le fumet de poisson, salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes.

Faites cuire les pâtes 3 à 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Réchauffez la sauce si besoin, puis jetez-y les coquillages et les encornets. Faites cuire 6 à 8 minutes. Retirez les coquillages restés fermés. Ajoutez le poisson et les crevettes, et faites cuire 4 minutes à feu doux. Incorporez les pâtes et rectifiez l'assaisonnement. Dressez la préparation sur des assiettes chaudes, décorez de rondelles de citron et servez.

Un fond de tarte cuit à blanc pour recevoir des pâtes, des crevettes et des petits légumes de printemps.

Tourte aux spaghetti, aux crevettes et aux légumes

200 g de farine
3 cuil. à soupe d'eau
180 g de beurre
200 g de *spaghetti*
60 g d'oignons blancs
100 g de carottes
200 g de céleri-branche
100 g de petits navets nouveaux
200 g de petits pois non écossés
3 cuil. à soupe de vin blanc
1 cuil. à soupe d'huile
1 gousse d'ail finement hachée
150 g de crevettes crues décortiquées
20 cl de crème fraîche
3 œufs
1 jaune d'œuf
sel
poivre noir
papier sulfurisé
lentilles sèches
50 g de gruyère râpé
1 cuil. à soupe d'herbes hachées

Tamisez la farine sur le plan de travail et creusez un puits au milieu. Versez l'eau et le sel au centre, puis 150 g de beurre en copeaux sur le bord. Mélangez le tout à la cuillère, puis pétrissez avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les et égouttez-les. Pelez les oignons et émincez-les. Épluchez les carottes et coupez-les en dés de 5 mm. Nettoyez et lavez le céleri, retirez les feuilles, coupez la tige en tronçons de 1 cm. Pelez les navets, coupez-les en quatre, puis en fines lamelles. Écossez les petits pois.

Faites fondre 30 g de beurre dans une sauteuse et faites revenir l'oignon, puis les carottes, le céleri et les navets. Laissez cuire un instant, puis mouillez avec le vin. Salez et poivrez. Laissez mijoter 5 minutes à couvert sur feu moyen, puis 5 minutes supplémentaires après avoir ajouté les petits pois.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir l'ail. Ajoutez les crevettes et faites-les sauter 2 à 3 minutes en les retournant. Laissez refroidir, de même que les légumes.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en un cercle de 26 cm de diamètre et tapissez-en le fond d'un moule. Piquez le fond à la fourchette. Pincez le bord et dorez-le au jaune d'œuf. Découpez un cercle de papier sulfurisé du même diamètre que le moule, déposez-le sur le fond et versez les lentilles. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 7). Retirez les lentilles et le papier, puis laissez refroidir.

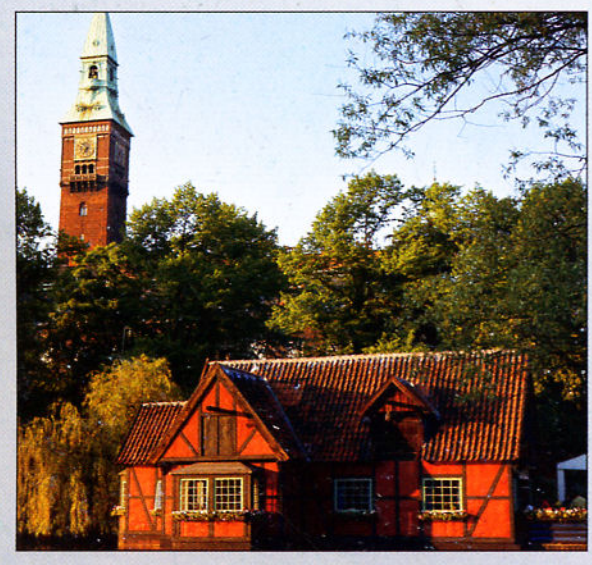
Dans un grand récipient, mélangez la crème et les œufs. Salez et poivrez, puis battez le tout vigoureusement. Mélangez les *spaghetti* et les crevettes avec les légumes, rectifiez l'assaisonnement et versez dans le moule. Parsemez du fromage et des herbes (persil et feuilles de céleri), nappez de la crème à l'œuf et faites cuire 25 à 30 minutes à four moyen.

Ce mariage réussi des pâtes et de l'anguille fumée est rehaussé par une sauce à l'aneth, qui lui donne une touche originale.

Un plat typiquement scandinave, qui se déguste chaud ou froid.

Pennette à l'anguille fumée

La cuisine italienne, et surtout ses innombrables recettes de pâtes, a su pénétrer très haut dans le grand Nord, où les Scandinaves les ont adaptées avec un rare bonheur. Combinant leur propre gastronomie et leurs spécialités aux parfums de la Méditerranée, ils marient à merveille pâtes et poisson fumé, du turbot maigre au saumon ou à l'anguille. Cuisinés avec des herbes fraîches, dont le très classique aneth, ces plats donnent un résultat étonnant.



Copenhague, la capitale du Danemark, est une ville agréable avec ses nombreux parcs et les canaux de son quartier ancien. Au détour d'une promenade, il est facile d'y déguster ses nombreuses spécialités culinaires.

400 g de *pennette*
200 g d'anguille fumée
Pour la sauce :
1 bouquet d'aneth frais
26 cl de crème fraîche liquide
sel
poivre noir

Préparez la sauce : lavez l'aneth, puis essuyez délicatement ses feuilles et hachez-le finement. Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Faites-la réduire de deux tiers sur feu moyen, en surveillant qu'elle ne tourne pas. Salez et poivrez. Ajoutez l'aneth et réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, préparez l'anguille : retirez la peau et les arêtes, puis coupez-la en tronçons de 5 cm.

Incorporez les *pennette* dans la sauce, puis ajoutez les morceaux d'anguille et dressez sur des assiettes chaudes.

Variante

Vous pouvez adapter cette recette en salade froide. Après cuisson, rafraîchissez les pâtes, puis ajoutez l'anguille et des petits légumes (courgettes, petits pois et carottes) cuits à la vapeur et encore croquants. Assaisonnez avec une mayonnaise à l'aneth et mélangez intimement.

Pour cette recette, il faut des petites pâtes creuses. Toutes les variétés sur ce modèle peuvent convenir : *penne rigate, tortiglioni, fusili, rigatti, pipette...*

L'écrevisse, petit crustacé d'eau douce au goût très délicat, fait un grand retour dans les cours d'eau d'Europe, mais son prix reste encore relativement élevé.

Un plat insolite où contrastent le noir des pâtes à la sépia et la blancheur de la chair des écrevisses et de la sauce à la crème.

Pâtes noires aux écrevisses

Dans cette recette, les pâtes tirent leur belle couleur noire de la sépia (encre de seiche). Celle-ci s'achète toute prête en sachet, chez votre poissonnier ou dans certaines grandes surfaces.

12 écrevisses moyennes vivantes
Pour les pâtes :
300 g de farine
2 œufs
1 cuil à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
20 g d'encre de seiche
un peu d'eau (facultatif)
Pour la sauce :
50 g de persil frais
100 g de poireaux
100 g de carottes
100 g de céleri-branche
4 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à soupe de cognac
sel
5 grains de poivre noir
6 cuil. à soupe de vin blanc sec
30 g de chacun de ces légumes coupés en bâtonnets : pois gourmands, carottes, céleri-branche, courgette
25 cl de crème fraîche
1 petit piment rouge
cerfeuil pour décorer

Préparez la pâte comme indiqué page 26 en ajoutant l'encre de seiche dans la préparation. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Plongez les écrevisses dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis réduisez le feu et laissez cuire 8 minutes sans bouillir. Sortez-les et rafraîchissez-les. Détachez les queues et les pinces, gardez les coffres à part, retirez la veine centrale, prélevez la chair et réservez.

Préparez la sauce : lavez les légumes, puis coupez-les en cubes. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir les légumes. Ajoutez les coffres d'écrevisses écrasés grossièrement et faites revenir à feu vif en remuant sans cesse. Mouillez avec le cognac, ajoutez le laurier, salez et poivrez. Couvrez d'eau et laissez frémir 40 minutes en écumant régulièrement. Passez le tout au chinois, remettez le fond dans la sauteuse et faites le réduire à 6 cuillerées à soupe de liquide. Versez alors le vin blanc et faites de nouveau réduire à 6 cuillerées à soupe. Ajoutez les légumes en bâtonnets et la crème, puis laissez frémir 4 minutes. Coupez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches, coupez la chair en lanières et ajoutez-les dans la sauce.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Passez-la plusieurs fois dans le laminoir jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée, puis découpez les *tagliatelle*. Faites les cuire *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez au chaud.

Ajoutez les queues d'écrevisses dans la sauce et réchauffez le tout. Sur des assiettes chaudes, dressez les *tagliatelle*, puis les queues d'écrevisses, et nappez de sauce. Décorez de cerfeuil et servez aussitôt.

Dans de nombreuses auberges de la campagne danoises, on peut savourer des plats simples mais délicieux.

Un plat d'inspiration scandinave qui offre un beau contraste visuel.

Boulettes de poisson et pâtes à la sépia

Pour innover, une cuisine inventive doit regarder au-delà des frontières. Ce plat est une preuve de plus s'il en fallait que la cuisine des pâtes n'est pas le domaine réservé de l'Italie. Ici, les éléments italiens et nordiques se combinent à merveille. Pour la sauce, on utilisera des câpres en saumure, à la mode italienne, celles en conserve étant trop acides.

Pour les pâtes :
150 g de farine, 1 œuf, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, 10 g d'encre de seiche, un peu d'eau (facultatif)
Pour la sauce :
1 échalote
100 ml de vin blanc sec
400 ml de court-bouillon de poisson
25 cl de crème fraîche
sel, poivre blanc
quelques gouttes de jus de citron
20 g de beurre
1 cuil. à soupe de câpres en saumure
Pour les croquettes de poisson :
250 g de filet de cabillaud
75 ml de crème
sel
poivre noir
15 g de beurre
15 g de Maïzena
1 œuf
Pour les morceaux de poisson :
320 g de filet de cabillaud
sel
poivre noir
2 cuil. à soupe d'huile, paprika moulu
Et aussi :
cresson de fontaine pour décorer

Préparez la pâte comme indiqué page 26 en ajoutant l'encre de seiche dans la préparation. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Passez-la plusieurs fois dans le laminoir jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée, puis découpez des pâtes longues fines. Faites-les sécher quelques minutes sur un torchon fariné.

Épluchez les échalotes, coupez-les en fines rondelles et garnissez-en le fond d'une casserole. Ajoutez le vin et le court-bouillon, portez à ébullition et faites réduire de deux tiers. Incorporez la crème et faites réduire encore jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Passez au tamis.

Préparez les boulettes de poisson : parez le filet de cabillaud et découpez-le en morceaux, salez et poivrez. Battez le beurre en mousse et incorporez la Maïzena. Passez le poisson au mixeur pour obtenir une fine purée, en incorporant progressivement le mélange beurre-Maïzena. Laissez refroidir. Incorporez l'œuf et la crème, puis rectifier l'assaisonnement. Plongez une boulette de ce mélange dans de l'eau bouillante salée pour en éprouver la consistance. Avec les mains humidifiées, formez 8 boulettes d'égale grosseur et plongez-les délicatement dans l'eau bouillante salée. Faites cuire 8 minutes environ.

Préparez les morceaux de poisson : découpez le filet en tronçons de 3 cm de large. Salez et poivrez. Faites frire le poisson dans l'huile chaude. Retirez, saupoudrez de paprika et réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Portez la sauce à ébullition et retirez aussitôt du feu. Ajoutez quelques gouttes d'assaisonnement. Ajoutez le beurre et mixez. Incorporez les câpres. Dressez les pâtes sur des assiettes chaudes et, tout autour, les filets de poisson et les boulettes. Nappez de sauce et décorez de cresson. Servez aussitôt.

Enveloppez les pommes de terre dans du papier aluminium. Faites-les cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C (th. 7). Épluchez-les aussitôt. Mettez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine au centre, versez-y le sel, le poivre et le parmesan. Passez les pommes de terre chaudes au presse-purée au-dessus de la farine. Cassez les œufs dans la fontaine et pétrissez le tout en une pâte homogène. Laissez reposer un instant.

Formez deux rouleaux de pâte de 3 à 4 cm de diamètre et farinez-les.

Découpez les rouleaux en tronçons de 1 cm de large.

Formez des petites quenelles à bout pointu en roulant chaque tronçon à la main.

Plongez les quenelles dans de l'eau bouillante salée. Quand elles remontent à la surface, retirez-les avec une écumoire.

Ce mets très délicat est particulièrement apprécié sur les bords de l'Adriatique.

Quenelles aux moules et à la tomate

N'importe quel coquillage autre que les moules peut convenir à cette recette, inspirée par la cuisine d'Europe de l'Est.

400 g de pommes de terre à chair farineuse
150 g de farine
3/4 de cuil. à café de sel
poivre moulu
50 g de parmesan fraîchement râpé
2 œufs
Pour la sauce tomate :
400 g de tomates
50 g d'oignons
1 gousse d'ail
60 g de carottes
60 g de céleri-branche
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
40 cl de fumet de poisson
1 kg de palourdes avec leurs coquilles
2 cuil. à soupe d'herbes mélangées hachées

Préparez les quenelles (voir illustrations ci-contre) sans les faire cuire.

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les graines et le pédoncule, puis détaillez la pulpe en cubes. Hachez l'ail et l'oignon. Coupez les carottes et le céleri en dés. Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez la carotte et le céleri et laissez cuire 2 à 3 minutes. Ajoutez la tomate, salez, poivrez. Mouillez avec le fumet et laissez frémir 15 minutes.

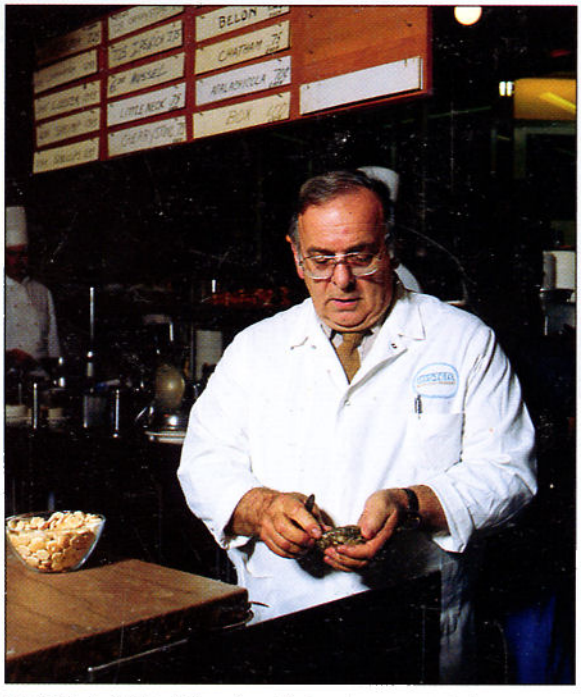
Pendant ce temps, brossez les moules sous l'eau froide en enlevant tout le sable et le calcaire, puis ébarbez-les. Jetez celles qui sont ouvertes. Plongez les moules dans la sauce tomate chaude, couvrez et faites-les ouvrir. Jetez celles qui sont restées fermées. Réservez au chaud. Faites cuire les quenelles. Dressez-les sur des assiettes chaudes, nappez de sauce aux moules et décorez d'herbes fraîches ciselées (ciboulette, persil et basilic).

Cette recette est une spécialité de la côte Est des Etats-Unis.

Nouilles aux huîtres et à la sauce tomate

Tenez fermement l'huître dans un linge, face bombée vers le bas. Insérez un couteau à huître au niveau de la charnière et tranchez-la. Glissez la lame du couteau sur tout le tour de la coquille et ôtez la valve supérieure en gardant l'eau contenue dans l'huître. Séparez la chair de la coquille à l'aide du couteau.

Baignée par le Pacifique, la côte Est des États-Unis est riche en poisson et fruits de mer, dont la cuisine locale fait son miel. Cette recette se prépare avec des *somen*, nouilles de blé japonaises, blanches et délicates de goût.



Un bar à huîtres a été aménagé dans la gare centrale de New York, où l'on peut déguster quelques huîtres sur le pouce ou s'asseoir pour un vrai repas.

L'influence de la cuisine asiatique sur la cuisine américaine donne des résultats savoureux, comme en témoigne le mariage délicat des huîtres juste cuites et des nouilles japonaises.

320 g de nouilles *somen*
1 gousse d'ail pelée
2 ciboules
1 piment vert
600 g de tomates
2 cuil. à soupe d'huile de sésame
2 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à soupe de sauce d'huître
sel
poivre noir
20 cl de bouillon de volaille
1 cuil. à café de Maïzena
24 huîtres
20 g de beurre
60 g de lard fumé coupé en lamelles
1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
1 cuil. à soupe de persil haché
feuilles de cerfeuil

Émincez l'ail et les ciboules. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et détaillez la pulpe en fines lanières. Ébouillantez les tomates, pelez-les, ôtez les graines et le pédoncule, puis coupez la pulpe en dés de 1 cm.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et la ciboule. Ajoutez le piment et la tomate et laissez suer brièvement. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de sauce de soja et la sauce d'huître, salez et poivrez. Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter 30 minutes. Délayez la Maïzena dans un peu d'eau, puis ajoutez le mélange dans la sauce pour lier cette dernière.

Ouvrez les huîtres (voir page ci-contre) et prélevez la chair. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir rapidement les mollusques en veillant à ce qu'elles restent tendres. Ajoutez 1 cuillère à soupe de sauce de soja. Faites dorer le lard à sec dans une poêle chaude et réservez au chaud.

Plongez les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée, versez à deux reprises un grand verre d'eau froide dès que l'ébullition reprend, puis laisser bouillir 2 minutes. Égouttez-les. Dressez sur des assiettes chaudes, ajoutez le lard dessus et nappez de sauce. Décorez de cerfeuil, de ciboulette et de persil.

Les œufs de truite fumés apportent une touche raffinée à cette recette de la mer.

Tagliatelle au saumon

Le saumon fumé et les œufs de truite fumés forment un mariage particulièrement heureux. Pour un repas de fête, on utilisera de préférence du caviar (œufs d'esturgeon) russe ou iranien.

350 g de *tagliatelle*
300 g de tomates
400 g de saumon fumé
20 g de beurre
sel
poivre noir
Pour la sauce :
40 cl de fumet de poisson
1 échalote
1 gousse d'ail
1 petit piment rouge
1 cuil. à café de beurre
25 cl de crème fraîche
50 g de fromage frais double-crème
sel
poivre noir
Et aussi :
80 g d'œufs de truite fumés
1 cuil. à soupe de mélisse hachée

Un bon saumon fumé se reconnaît à sa chair huileuse, d'une belle couleur de pêche rosée. Elle doit avoir une saveur légèrement sucrée. Achetez-le de préférence chez un bon poissonnier plutôt que sous vide en supermarché.

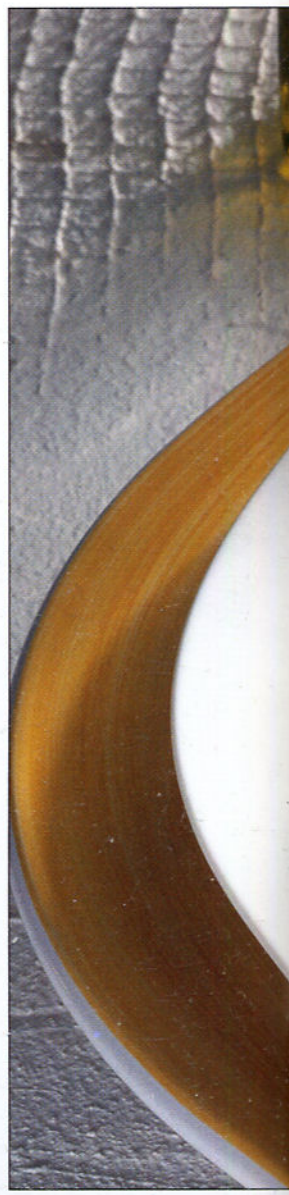
Préparez la sauce : versez le fumet de poisson dans une cocotte et faites-le réduire à feu moyen, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 3 cuillerées à soupe de liquide environ. Pelez l'ail et l'échalote et émincez-les. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et détaillez la pulpe en petits cubes.
Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites revenir l'ail, l'échalote et le piment. Mouillez avec le fumet réduit et la crème et portez le tout au point d'ébullition, en remuant sans cesse. Écrasez grossièrement le fromage frais, ajoutez-le et mélangez bien. Laissez frémir la sauce 10 minutes. Salez et poivrez.
Pendant ce temps, ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les graines et le pédoncule, et détaillez la pulpe en petits cubes. Coupez le saumon en dés de 1 à 1,5 cm de côté.
Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez au chaud dans un récipient préchauffé.
Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir rapidement les tomates et le saumon. Salez et poivrez. Incorporez-les ensuite aux tagliatelle. Nappez de sauce et mélangez délicatement. Dressez sans attendre sur des assiettes chaudes et décorez avec les œufs de truite fumés et la mélisse.

Les *fazzoletti* sont de petits carrés de pâte que l'on peut garnir selon son imagination.

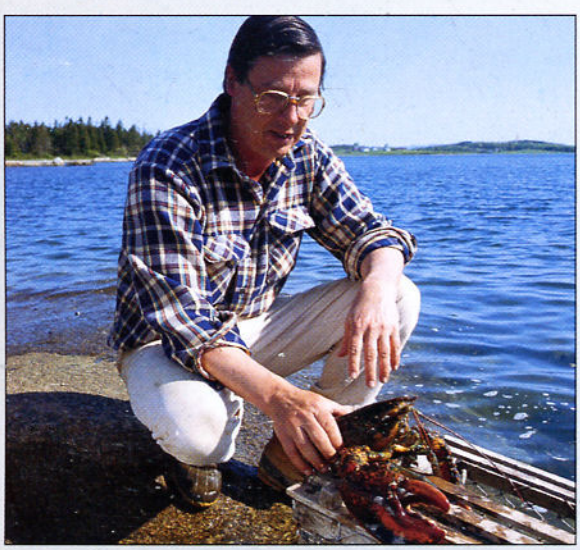
Bar aux asperges et aux fazzoletti

Aux États-Unis, ce plat se prépare avec une variété de poisson appelé *striped bass*, que nous avons remplacé ici par du bar. Le coulis de homard apporte une note raffinée à cette recette.

2 bars portions (500 à 600 g chacun), vidés
sel, poivre, 1 cuill. à soupe d'huile végétale
30 g de beurre
Pour la pâte :
250 g de farine, 2 œufs, 1 jaune d'œuf,
2 cuil. à soupe d'huile, 1/2 cuil. à café de sel
20 g de fines herbes mélangées
un peu d'eau (facultatif)
Pour la sauce :
300 ml de coulis de homard, 100 ml de crème
sel, poivre
Pour les légumes :
100 g d'asperges vertes, sel, 50 g de carottes, 50 g de poireaux, 20 g d'oignons, 20 g de beurre, poivre
1 cuil. à soupe de persil haché
Et aussi :
2 tomates cerises



Cette délicieuse sauce au homard est facile à préparer. Pour gagner du temps, on utilise un coulis en conserve.



Le homard canadien est meilleur marché que le homard breton, car sa pêche est plus abondante.

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée, puis découpez 12 rectangles de 12 cm sur 8. Laissez sécher sur un torchon fariné.

Rincez rapidement l'intérieur des poissons à l'eau froide. Retirez les têtes, les queues et les nageoires. À l'aide d'un couteau, entaillez la chair jusqu'à l'arête dorsale et dégagez soigneusement les filets. Disposez ces derniers, côté peau, sur une planche à découper, maintenez fermement chaque filet côté queue et faites glissez la lame d'un couteau bien aiguisé entre la chair et la peau. Coupez en deux les filets ainsi parés. Salez, poivrez, couvrez et réservez au frais.

Préparez la sauce : faites réduire le coulis de homard d'un tiers. Incorporez la crème et laissez mijoter 10 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Coupez les extrémités des asperges et faites cuire les pointes 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les, puis coupez-les en morceaux de 3 cm. Épluchez la carotte et nettoyez le poireau, puis détaillez-les en très fines lanières. Épluchez les oignons, coupez-les en deux, puis émincez-les.

Faites blondir les oignons dans le beurre fondu. Ajoutez la carotte et le poireau et faites-les revenir 3 minutes. Ajoutez les asperges et un tiers du coulis, laissez mijoter 2 minutes. Salez et poivrez. Parsemez de persil.

Plongez les *fazzoletti* 5 minutes environ dans un grand volume d'eau bouillante salée. Retirez et laissez égoutter. Réservez au chaud.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile et le beurre et faites revenir les filets 1 à 2 minutes de chaque côté. Coupez les tomates cerises en deux et faites-les sauter brièvement.

Sur chaque assiette, disposez un *fazzoletti*, puis un morceau de poisson et un peu de légumes, un deuxième *fazzoletti*, puis à nouveau du poisson et des légumes. Terminez par un *fazzoletti*. Dressez des légumes tout autour, décorez avec une moitié de tomates cerises et nappez de sauce. Servez aussitôt.

Sur la côte Pacifique, aux États-Unis, les fruits de mer ont inspiré toute une gamme de plats.

Un des intérêts de cette recette réside dans le contraste de texture et de goût entre les pâtes et les calamars.

Penne aux calamars

Ce plat né sur les rives du Pacifique, aux États-Unis, aurait pu voir le jour en Italie. Choisissez pour cette recette des penne ou, mieux encore, de gros pennoni, qui se marient très bien avec les calamars.

300 g de *penne* lisse
400 g de calamars
100 g de céleri-branche
100 g de carottes
80 g d'oignons
150 g de tomates cerises
30 g de beurre
sel
poivre noir moulu
poivre noir concassé
feuilles de basilic

Préparez les calamars (voir description ci-contre) et ôtez le cartilage. Ébouillantez-les dans de l'eau salée. Laissez les tentacules entiers et découpez le corps en anneaux de 1 cm de large. Lavez le céleri, épluchez les carottes et détaillez le tout en petits cubes. Hachez finement l'oignon. Lavez les tomates et coupez-les en deux. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir l'oignon. Ajoutez le céleri et les carottes, puis réduisez le feu et laissez mijoter le tout 10 minutes.

Faites cuire les penne dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez au chaud. Incorporez la tomate et les calamars aux légumes. Salez et poivrez. Ajoutez les pâtes et mélangez bien. Réchauffez rapidement et dressez sur 4 assiettes. Parsemez de poivre concassé et de basilic haché et servez aussitôt.

Tenez fermement dans votre main gauche le calamar et tirez sur la peau avec l'autre main.

Détachez les tentacules du corps.

Coupez les tentacules au ras des yeux sans les séparer les uns des autres.

Ouvrez la partie réunissant les tentacules et pressez pour ôter le bec.

Le vinaigre de canne à sucre parfume la sauce d'une délicate saveur de sucre brun. On peut le remplacer par un vinaigre doux.

Un superbe hors-d'œuvre rehaussé d'un assaisonnement exotique.

Salade de nouilles aux coquilles Saint-Jacques

La cuisine asiatique a su renouveler la gastronomie de la côte Ouest, aux États-Unis. On a vu naître ainsi de nombreuses variations autour du *sushi* ou se créer de délicieuses salades de nouilles très influencées par les saveurs extrême-orientales.

Pour les coquilles Saint-Jacques :
8 coquilles Saint-Jacques entières
Sel, poivre
2 cuil. à soupe d'huile de noix
2 cuil. à soupe de sauce de soja claire
Pour la salade :
200 g de nouilles *somen*, sel
150 g de poivrons rouges
100 g de courgettes jaunes
50 g de céleri-branche,
40 g d'oignons de printemps
1 tige de pissenlit
Pour l'assaisonnement :
2 piments rouges, 1 gousse d'ail
le zeste d'1/2 citron, 1 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de sauce d'huître
5 cuil. à soupe de sauce de soja claire
2 cuil. à soupe de vinaigre de canne à sucre
4 cuil. à soupe d'huile d'arachide
Et aussi :
1 cuil. à soupe de ciboule hachée pour décorer

Nettoyez soigneusement les coquilles Saint-Jacques. Pour les ouvrir, maintenez solidement la coquille avec un torchon de cuisine propre, introduisez un petit couteau pointu entre les deux parties et sectionnez le muscle du côté de la moitié plate. Enlevez la coquille supérieure. À l'aide d'un couteau, détachez soigneusement la chair. Retirez la partie noire, séparez le muscle et le corail. Salez et poivrez, puis faites mariner dans l'huile et la sauce de soja. Laissez reposer 15 minutes au frais.

Plongez les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée, versez à deux reprises un grand verre d'eau froide dès que l'ébullition reprend, puis laisser bouillir 2 minutes. Rincez à l'eau froide et égouttez.

Retirez le pédoncule du poivron, ouvrez-le et retirez les graines et les peaux blanches, puis coupez-le en losanges de 1 cm de côté. Retirez les extrémités de la courgette et détaillez-la en fines lamelles. Nettoyez le céleri et coupez-le en fins tronçons. Nettoyez le pissenlit, laver et laissez égoutter.

Retirez les pédoncules des piments et coupez ces derniers en anneaux, en enlevant les graines. Pelez et émincez l'ail, coupez le zeste de citron en filaments. Dans un bol, mélangez le jus de citron, la sauce de soja, la sauce d'huîtres, le vinaigre, l'huile, les piments, l'ail et le zeste de citron. Mélangez intimement.

Dans un saladier, mélangez les nouilles, le poivron, la courgette, les oignons de printemps et le céleri et nappez de sauce. Remuez et laissez reposer une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, retirez les coquillages de la marinade, laissez égoutter. Posez-les sur le gril préchauffé et faites-les griller 1 minute de chaque côté. Laissez tiédir. Dressez la salade de pâtes sur des assiettes, ajoutez les noix de Saint-Jacques et décorez avec le pissenlit et la ciboule.

Les petits homards doivent être rejetés à la mer. Entre Terre-Neuve et Boston, leur pêche est régie par une législation très stricte destinée à protéger le homard du Maine.

Une recette pour un repas raffiné, qui associe des pâtes, du homard et des truffes.

Homard farci aux pâtes

La seule difficulté de cette recette réside dans le prix des ingrédients. On peut certes supprimer la truffe, mais le plat perdra en saveur et en délicatesse.

300 g de farine
2 œufs
4 jaunes d'œufs
1/2 cuil. à café de sel
Pour la sauce :
10 cl de vin blanc
1 cuil. à soupe de cognac
20 g d'échalotes hachées
50 cl de fumet de poisson
200 g de beurre froid
sel
poivre blanc
quelques gouttes de jus de citron
Pour le homard :
1 carotte
1 morceau de poireau
1 morceau de céleri-branche
1 gousse d'ail pelée, sel
4 homards (600 g chacun)
100 g de courgettes
20 g d'échalotes hachées
30 g de céleri-branche haché
40 g de beurre
persil finement haché
20 g de truffes noires

Préparez la pâte comme indiqué page 26. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Étalez-la puis découpez des *tagliatelle* de 5 mm de large. Laissez sécher 30 minutes à plat sur un torchon fariné.

Faites chauffer le vin et le cognac avec l'échalote, laissez frémir, puis ajoutez le fumet. Faites réduire de moitié. Passez au mixeur avec le beurre. Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron et passez au tamis fin.

Dans un faitout, faites bouillir une bonne quantité d'eau. Ajoutez les légumes et le sel. Plongez les homards un par un, attendez la reprise de l'ébullition, et laissez cuire au moins 12 minutes sur le feu. Coupez le feu et laissez les homards 6 minutes dans l'eau bouillante. Sortez-les. Détachez les queues et les pinces, retirez les boyaux. Coupez la chair des queues en tronçons.

Émincez les courgettes dans le sens de la longueur, puis recoupez chaque lamelle en deux. Faites-les revenir dans le beurre avec les échalotes et le céleri. Saupoudrez de persil et ajoutez les tronçons de homard pour les réchauffer. Coupez les truffes en fines lamelles et ajoutez-les.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes 3 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Ajoutez-les à la préparation précédente, mélangez délicatement, puis dressez dans les carapaces de homard nettoyées. Nappez de sauce et servez aussitôt.

Chardonnay

Tomates vertes, coriandre et piments composent une jolie palette de verts pour cette recette d'inspiration mexicaine.

Fideos con salsa verde

Les tomates vertes utilisées pour la sauce n'ont rien à voir avec ce que l'on désigne en France sous ce nom : il s'agit des fruits du physalis mexicain (*Physalis peruviana*) ou *tomatillo*, apparenté à la groseille à maquereau. Leur enveloppe est fine comme du papier. Le goût typique de la sauce provient de l'association du piment *serrano* (en vente dans les épiceries fines) et de coriandre fraîche. Le piment *serrano* est très piquant : pour en atténuer le goût, il est préférable d'en ôter les graines et les cloisons blanches plutôt que d'en diminuer la quantité, car c'est la pulpe qui est la plus parfumée.

Les oignons blancs sont souvent vendus avec leurs tiges vertes. Très blanche, leur chair n'est pas aussi transparente que celle des oignons à pelure marron. Leur goût fort et néanmoins sucré en fait un condiment très apprécié.

300 g de *capellini*
Pour la sauce :
150 g de *tomatillos*
6 gousses d'ail
5 piments *serrano*
50 g d'oignons blancs
20 cl d'eau
1 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
sel
Pour les crevettes :
20 g de beurre
200 g de crevettes cuites décortiquées
sel
poivre noir
feuilles de coriandre

Ôtez l'enveloppe des *tomatillos*. Pelez l'ail. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches. Pelez et hachez les oignons. Portez l'eau à ébullition dans une cocotte. Versez les *tomatillos*, 4 gousses d'ail, les piments et l'oignon et faites cuire à feu doux 20 minutes environ. Égouttez le tout en réservant le liquide de cuisson.

Pilez le reste de l'ail et la coriandre au mortier et salez. Ajoutez la préparation aux *tomatillos*, versez un peu de liquide de cuisson et pilez bien le tout. La sauce doit être épaisse. Rectifiez l'assaisonnement.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les crevettes. Salez et poivrez.

Mélangez les pâtes avec la sauce, ajoutez les crevettes et dressez sur des assiettes chaudes. Décorez de feuilles de coriandre.

Les *tagliatelle* sont accommodées avec une sauce typique de la cuisine d'Amérique centrale.

Tagliatelle à la sauce rouge

La cuisine du Guatemala est très relevée, comme la plupart des cuisines des pays très chaud.

Pour la pâte :
250 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
1/2 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe d'huile
25 g de crevettes séchées pilées
un peu d'eau (facultatif)

Les paysans du Guatemala vendent les produits de leur exploitation sur les marchés. Ils les disposent généralement en tas, à même le trottoir.

Foto: Ulla Mayer-Raichle

Inconnues dans la cuisine des Indiens, les pâtes restent encore peu répandues comparées aux plats à base de maïs. Celles-ci sont parfumées aux crevettes et s'harmonisent particulièrement bien avec la sauce rouge.

Pour la sauce :
8 piments *serrano* séchés
25 cl d'eau
180 g de poivrons rouges
1 cuil. à soupe de vinaigre de vin
1 cuil. à café de Maïzena
100 g d'oignons
1 gousse d'ail
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café d'origan séché
1/2 cuil. à café de cumin moulu
1/2 cuil. à café de sucre de canne
sel

Préparez la pâte : mettez la farine sur le plan de travail et creusez une fontaine au milieu. Versez les œufs, le jaune, le sel, l'huile et les crevettes au centre. Mélangez ces ingrédients en ramenant petit à petit un peu de farine vers le milieu. Ramenez la farine de l'extérieur vers l'intérieur et pétrissez le tout en une pâte homogène. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire, couvrez et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la sauce, lavez les piments, ôtez les graines et les cloisons blanches, puis faites-les tremper 1 heure dans l'eau. Coupez les poivrons en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et détaillez la pulpe en cubes. Passez au mixeur les piments et l'eau dans laquelle ils ont trempé, le poivron, le vinaigre et la Maïzena. Épluchez les oignons et détaillez-les en petits dés. Épluchez l'ail et écrasez-le au presse-ail. Faites chauffer l'huile et faites fondre l'ail et l'oignon. Ajoutez la purée de piment, puis l'origan, le cumin et le sucre. Portez à ébullition en remuant sans cesse, laissez mijoter 20 minutes. Salez et réservez.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, découpez-la en feuilles passez-la au laminoir jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée. Découpez des *tagliatelle* de 5 mm de large. Faites-les cuire *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée et égouttez-les. Dressez-les sur un plat chaud, nappez de sauce et servez aussitôt.

Le thon est un poisson très employé dans la cuisine japonaise. Sa valeur nutritive égale d'ailleurs celle de la viande.

En Japonais, le terme « soba » désigne à la fois le sarrasin et les nombreuses variétés de nouilles qu'il permet de confectionner.

Nouilles soba au thon

Les nouilles *soba* sont très appréciées dans le monde entier. Riches en protéines, elles se mangent aussi bien chaudes que froides. Elles sont vendues en petits fagots dans les épiceries asiatiques.

300 g de nouilles *soba*
10 g de gingembre
1 gousse d'ail
1 piment rouge
2 ciboules
150 g de chou chinois
80 g de champignons *shiitake*
120 g de carottes
2 cuil. à soupe d'huile de sésame
3 cuil. à soupe de *mirin* (vin de riz)
sel
poivre noir
350 g de thon
2 cuil. à soupe d'huile de sésame
2 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
3 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à café de Maïzena
3 cuil. à soupe d'eau

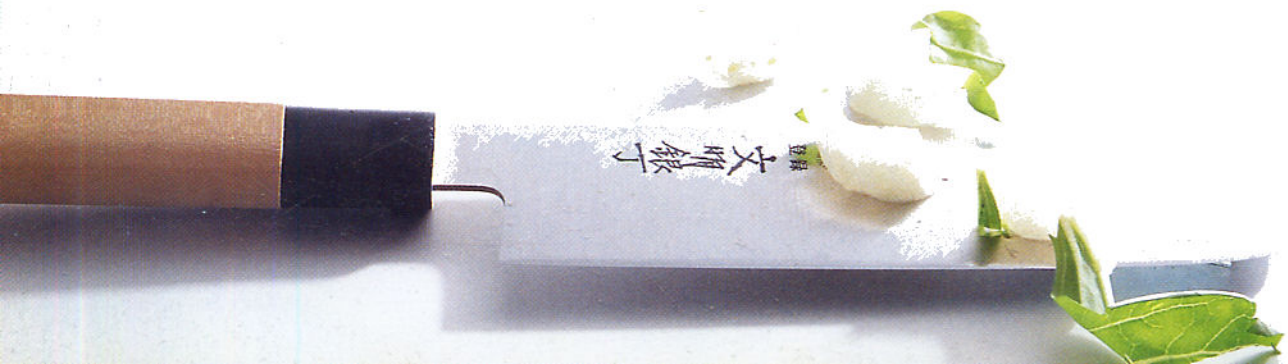
Épluchez l'ail et le gingembre et émincez-les. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, puis détaillez la pulpe en dés. Lavez les ciboules et coupez-les en rondelles. Lavez le chou, coupez la tige en lanières et gardez les feuilles entières. Ôtez les pieds des champignons et laissez les chapeaux entiers. Pelez les carottes et coupez-les en fines rondelles, que vous pouvez retailler en fleurs à l'aide d'un emporte-pièce.

Faites cuire les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans un wok et faites revenir le gingembre et l'ail en remuant sans cesse. Ajoutez le piment et la ciboule et laissez cuire 1 minute. Ajoutez les lanières de chou et les champignons et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez enfin les carottes et faites cuire 2 minutes. Mouillez avec le *mirin*, salez et poivrez. Sortez les légumes du wok et réservez au chaud. Essuyez le wok avec du papier absorbant. Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et faites revenir rapidement les feuilles de chou. Sortez-les et ajoutez-les aux légumes.

Coupez le thon en cubes de 2 cm et faites-les revenir rapidement dans le wok préalablement huilé et chauffé. Mouillez avec la sauce *nuoc mam* et la sauce de soja. Délayez la Maïzena dans un peu d'eau, liez la sauce, salez et poivrez.

Dressez les nouilles en couronne sur les assiettes chaudes et recouvrez de légumes et de poisson. Servez aussitôt.



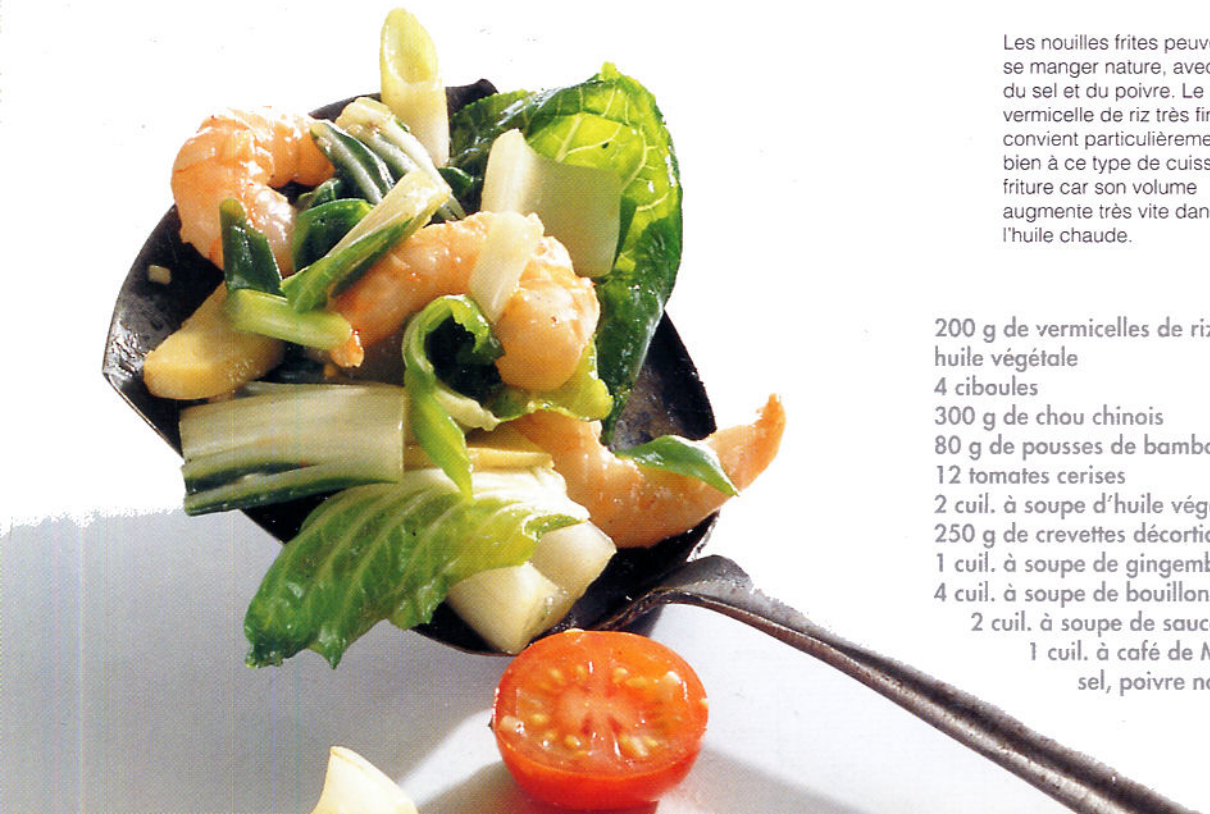
Sur les marchés thaïlandais, on trouve une grande variété de légumes verts. Les menus sont généralement élaborés en fonction du marché.

La cuisine asiatique aime jouer de contrastes marqués entre les différents ingrédients.

Vermicelles de riz au chou chinois

Cette recette combine des textures contrastées : nouilles de riz frites et légumes croquants. Le chou chinois, ou *bok choy*, s'achète dans les épiceries asiatiques : il faut veiller à ce que ses feuilles vertes soient bien serrées. Elles resteront ainsi très croquantes, même après cuisson dans le wok.

Les nouilles frites peuvent se manger nature, avec du sel et du poivre. Le vermicelle de riz très fin convient particulièrement bien à ce type de cuisson friture car son volume augmente très vite dans l'huile chaude.



200 g de vermicelles de riz
huile végétale
4 ciboules
300 g de chou chinois
80 g de pousses de bambou en boîte
12 tomates cerises
2 cuil. à soupe d'huile végétale
250 g de crevettes décortiquées
1 cuil. à soupe de gingembre finement haché
4 cuil. à soupe de bouillon de volaille
2 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à café de Maïzena
sel, poivre noir

Lavez les ciboules et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Lavez le chou et coupez-le en lanières de 3 cm de large. Émincez les pousses de bambou. Retirez le pédoncule des tomates et coupez-les en deux. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites sauter les crevettes 2 minutes environ. Faites revenir le gingembre, puis incorporez la ciboule, le chou, les pousses de bambou et les tomates. Faites sauter le tout 2 à 3 minutes. Délayez la Maïzena dans le bouillon, puis ajoutez la sauce de soja et mélangez bien. Incorporez le tout aux légumes et montez le feu jusqu'à épaississement, en remuant sans cesse. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, défaites délicatement les nids de nouilles sèches, puis faites-les frire dans une bonne quantité d'huile, jusqu'à ce qu'elles aient triplé de volume. Sortez-les, dressez-les sur des assiettes chaudes, ajoutez les légumes par-dessus et servez aussitôt.

Pêchées dans les rochers, les langoustes de Thaïlande ont un goût très fin.

Sur les côtes thaïlandaises, les fruits de mer entrent dans la composition de nombreuses recettes de nouilles.

Nouilles sautées à la langouste

Évitez de faire cuire les langoustes trop longtemps : 10 minutes suffisent pour des pièces de 500 g, car on les fait revenir de nouveau au moment de servir.

200 g de nouilles aux œufs
2 langoustes cuites (500 g chacune)
2 gousses d'ail
10 g de gingembre
1 piment vert
2 ciboules
100 g de carottes
70 g de céleri-branche
100 g de poivrons jaunes
120 g de chou chinois
3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
2 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
1 cuil. à soupe de sauce d'huître
1 pincée de sucre, poivre noir, sel
1 cuil. à café de basilic coupé en lanières

La baie de Ko Phang-Nga, au sud de la Thaïlande, regorge de poissons et de crustacés. Les habitants de cette côte sont d'excellents pêcheurs. Ils pratiquent la pêche à la langouste pour les touristes visitant la ville de Phuket.

Saisissez chaque langouste par le coffre et détachez la queue. Ouvrez la carapace par le dessous et extrayez la chair. Coupez-la en tronçons de 2 cm d'épaisseur, après avoir retiré la veine centrale.

Pelez l'ail et le gingembre, et émincez-les. Ôtez le pédoncule du piment, retirez les graines et les cloisons blanches, puis détaillez la chair en rondelles. Lavez les ciboules et coupez-les en morceaux de 2 cm. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Détaillez le céleri en petits morceaux. Coupez le poivron en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et coupez la pulpe en losanges. Lavez le chou et coupez-le en lanières.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir rapidement les morceaux de langouste. Sortez-les et réservez. Faites revenir l'ail dans le wok, ajoutez tous les légumes et faites cuire 3 minutes en secouant vivement le wok.

Faites cuire les nouilles *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez.

Mélangez la langouste, les nouilles et les légumes, faites sauter le tout 2 minutes dans le wok et rectifiez l'assaisonnement. Dressez sur des assiettes chaudes et décorez des lanières de basilic.

Le *phad thai* (nouilles sautées) est pour ainsi dire le plat national thaïlandais.

Nouilles sautées aux fruits de mer

Ce plat est vendu à tous les coins de rue, dans les restaurants ou les boutiques de restauration à emporter. C'est un plat de base que l'on peut associer à toutes sortes de préparations : légumes, viandes volailles, poissons et crustacés. Les crevettes séchées et les arachides sont indispensables dans cette recette. On les trouve dans les magasins asiatiques.

200 g de nouilles aux œufs
300 g de noix Saint-Jacques
2 gousses d'ail
1 piment rouge
2 petites ciboules
40 g de germes de soja
3 cuil. à soupe d'huile végétale
100 g de crevettes crues décortiquées
30 g d'arachides grillées et hachées
le zeste et le jus d'un citron
3 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
1 cuil. à café de sucre
sel
1 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée
1 cuil. à soupe d'huile végétale
10 g de crevettes séchées pilées
2 œufs battus

En Thaïlande, on trouve des offrandes devant chaque temple : guirlandes de fleurs, légumes ou œufs, mais aussi des fleurs de lotus. Sans oublier les traditionnels plats de riz ou de nouilles.

Faites cuire les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les et laissez égoutter.

Séparez les noix de Saint-Jacques de leur corail. Coupez chaque noix en deux médaillons.

Pelez l'ail et hachez-le finement. Coupez le piment en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et hachez la pulpe. Lavez les ciboules et coupez-les en quatre. Rincez les germes de soja.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir de toutes parts les noix de Saint-Jacques, le corail et les crevettes. Ajoutez l'ail, le piment et les ciboules, et faites-les sauter rapidement. Incorporez les germes de soja et les arachides. Ajoutez le zeste et le jus de citron, la sauce *nuoc mam*, le sucre, le sel et la coriandre fraîche. Faites sauter le tout puis réservez au chaud dans un autre récipient.

Essuyez le wok avec du papier absorbant et faites chauffer le reste de l'huile. Faites revenir les nouilles en remuant sans cesse. Saupoudrez de crevettes pilées. Ajoutez les œufs battus et laissez prendre quelques minutes en secouant le wok. Retirez le wok du feu, incorporez la garniture et servez aussitôt.

Cette préparation jouit en Asie d'une très grande popularité.

Nouilles sautées

Les nouilles sautées sont faciles à préparer et se prêtent à une infinité de variations, natures ou avec des légumes, à la viande ou à la volaille, au poisson ou aux fruits de mer. Les nouilles sautées proviennent de Chine. On utilisera de préférence des nouilles chinoises sèches à la farine de blé (*mee*). Elles ressemblent à nos *spaghetti*, même si elles sont moins longues et plus irrégulières. On les trouve facilement dans les épiceries asiatiques mais aussi, depuis quelques années, dans la plupart des supermarchés. La recette proposée ici est une variante particulièrement fine des nouilles sautées, préparée avec de la viande et des crevettes.

Ces nouilles sautées se servent dans de petits bols et se dégustent avec des baguettes.

À Singapour, on trouve sur le marché des crevettes fraîches, décortiquées sur demande, pour accommoder les nouilles sautées. Dans les régions éloignées de la côte, on utilise des crevettes toutes prêtes.

200 g de filet de porc
3 l d'eau
1 cuil. à café de sel
300 g de nouilles chinoises (*mee*)
100 g d'oignons de printemps
1 gousse d'ail
80 g de céleri-branche
40 g de gingembre frais
150 g de pousses de bambou en conserve
4 cuil. à soupe d'huile de noix
150 g de pousses de soja fraîches
200 g de petites crevettes grises
sel
poivre blanc
1/2 cuil. à café de piment finement émincé
4 cuil. à soupe de sauce soja claire

Placez le filet de porc dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur pendant 1 heure environ. Retirez-les, puis découpez-le en deux ou trois dans le sens de la longueur. Retaillez chaque morceau en très fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Faites cuire les nouilles 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Retirez-les, jetez l'eau et laissez égoutter sans rincer.

Nettoyez les oignons de printemps et coupez-les en fines rondelles. Épluchez l'ail et écrasez-le. Coupez le céleri en dés. Pelez le gingembre et coupez-le en très fines tranches. Coupez les pousses de bambou en lamelles dans le sens de la longueur.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir la viande, en remuant sans cesse. Retirez-la au moyen d'une écumoire. Laissez l'huile dans le wok. Réservez la viande.

Dans le wok, faire revenir les oignons, l'ail et le céleri pendant 1 à 2 minutes, en remuant constamment. Ajoutez les pousses de soja, le gingembre et les pousses de bambou, puis poursuivez la cuisson pendant 1 minute, sans cesser de remuer.

Ajoutez la viande, les crevettes décortiquées et les nouilles égouttées et mélangez le tout. Salez et poivrez. Ajoutez le piment émincé et la sauce de soja. Mélangez sur le feu pendant 1 à 2 minutes. Dressez dans un plat et servez.

L'influence de la cuisine chinoise se fait sentir dans la plupart des plats de Malaisie.

Nouilles transparentes aux fruits de mer

La cuisine de Malaisie occidentale fait grand usage des poissons et fruits de mer, tout comme celle de sa voisine Bornéo.

100 g de nouilles transparentes
1 filet de turbot de 600 g
2 gousses d'ail
120 g d'oignon
4 piments rouges
120 g de germes de soja
4 cuil. à soupe d'huile

Dans la cuisine asiatique, les feuilles de bananiers sont très souvent utilisées pour présenter certains aliments.

Sur la côte malaise, les poissons sont légion. On les pêche à la manière traditionnelle depuis les kelong, des sortes de pontons sur pilotis, du haut desquels on jette les filets dans la mer.

200 g de queues de petites crevettes
200 g d'encornets coupés en rondelles
50 g de poivron rouge coupé en dés
2 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à soupe de sauce de soja épaisse
1 cuil. à soupe de sauce d'huître
poivre noir
2 ciboules en rondelles
feuilles de coriandre

Coupez le filet de turbot en cubes de 2 cm. Épluchez l'ail et les oignons et émincez-les finement. Coupez les piments en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches, puis coupez la pulpe en dés. Rincez les germes de soja et égouttez-les bien. Couvrez les nouilles d'eau bouillante et laissez-les tremper 2 à 3 minutes. Égouttez-les, rafraîchissez-les, puis égouttez-les de nouveau.

Faites chauffer l'huile dans le wok et faites revenir les morceaux de poisson en remuant constamment. Ajoutez les crevettes et les encornets et poursuivez la cuisson sans cesser de remuer. Sortez le poisson et les fruits de mer du wok à l'aide d'une écumoire et réservez au chaud. Faites suer l'oignon et le piment dans l'huile restée dans le wok. Ajoutez le poivron et les germes de soja et faites sauter le tout 2 minutes, en secouant le wok.

Ajoutez le poisson, les encornets et les crevettes. Versez les sauces de soja et la sauce d'huître, salez et poivrez. Incorporez les nouilles en remuant délicatement. Dressez sur un plat de service et décorez de rondelles de ciboules et de feuilles de coriandre.

Le célèbre *ragù* est un des grands classiques de la gastronomie italienne et un régal pour les amateurs. On le prépare avec du bœuf, du veau ou du porc, voire de l'agneau, au goût plus marqué. On y ajoute généralement des légumes. Le secret de sa réussite réside en fait dans sa consistance : les pâtes doivent être couvertes de sauce sans pour autant baigner dedans !

Viandes

Le temps de cuisson peut varier considérablement selon la viande choisie. Certains morceaux doivent mijoter longuement, d'autres ont tendance à se dessécher à la cuisson. Enfin, dans la mesure où on ne se sert que de la fourchette pour manger des pâtes, il faut veiller à ce que la viande du *ragù* soit bien émincée.

Le travail de la pâte est un art véritable qui exige une longue expérience pour atteindre la perfection italienne.

Une des nombreuses adaptations possible de la célébrissime recette italienne.

Tagliatelle à la bolognaise

Cette variante de la sauce bolognaise est cuisinée sans jambon, mais avec du veau et du porc.

400 g de *tagliatelle*
Pour la sauce :
100 g de carottes, 200 g d'oignons
1 gousse d'ail
150 g de céleri-branche
800 g de tomates fraîches
800 g de tomates en boîte (pelées) hachées
200 g de foie de veau
400 g de viande de porc
4 cuil. à soupe d'huile
4 cuil. à soupe de persil haché
80 g de beurre
6 cuil. à soupe de concentré de tomates
25 cl de bouillon de viande
1 pincée de sel, poivre noir
1 pincée de sucre (facultatif)

En Émilie-Romagne, ce sont les *pastaie*, des femmes spécialisées dans la fabrication de pâtes fraîches, qui livrent chaque jour restaurants et consommateurs en produits d'une qualité irréprochable.

Épluchez les carottes, l'ail et les oignons. Coupez les carottes en dés, émincez l'ail et les oignons. Détaillez le céleri en cubes. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les graines et le pédoncule, puis coupez la pulpe en dés. Égouttez les tomates en boîte. Coupez la viande de porc et le foie de veau en petits cubes.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir la carotte. Ajoutez l'ail et l'oignon et prolongez la cuisson en remuant constamment. Ajoutez enfin le céleri et le persil, puis les dés de viande que vous faites saisir sur tous les côtés, sans cesser de remuer. Incorporez la moitié du beurre, laissez-le fondre, puis ajoutez les dés de tomates fraîches. Versez les tomates en boîte et mélangez bien. Laissez frémir quelques minutes, puis délayez le concentré de tomates dans la sauce. Laissez mijoter 3 à 4 minutes en remuant sans cesse, puis mouillez avec le bouillon. Mélangez bien, salez et poivrez. Laissez alors mijoter la sauce 1 heure au moins, en couvrant à demi. Ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson encore 30 minutes. Ajoutez le reste du beurre et rectifiez l'assaisonnement.

Faites cuire les *tagliatelle al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Il faut compter à peu près 3 minutes pour des pâtes fraîches et 7 minutes pour des pâtes sèches. Égouttez-les, puis dressez aussitôt sur des assiettes chaudes. Nappez de *ragù* et servez aussitôt.

Cette recette raffinée exige une préparation soignée. Pour un meilleur résultat, on travaillera la pâte avec un laminoir.

Fazzoletti aux ris de veau

Dans cette recette, les *fazzoletti* (littéralement « mouchoirs ») sont parfumés et décorés avec des feuilles de sauge entière.

Pour la pâte :
225 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
fleurs de capucine
1 gros bouquet de sauge
Pour la garniture :
500 g de ris de veau
sel
poivre noir
1 pincée de paprika
20 g de beurre
Pour la sauce :
50 cl de fond de veau
80 g d'échalotes
40 g de carottes
40 g de céleri-branche
1/2 gousse d'ail
3 cuil. à soupe d'huile
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

Préparez la pâte comme indiqué page 26, puis laissez reposer 1 heure au frais dans du film alimentaire. Détachez les pistils et les calices des fleurs de capucine. Lavez les feuilles de sauge et faites-les égoutter sur du papier absorbant. Faites blanchir les ris de veau, parez-les et réservez-les au frais.

Préparez les *fazzoletti* : étalez la pâte en larges bandes de 5 à 6 mm d'épaisseur. Disposez les feuilles de sauge et la capucine comme indiqué sur l'illustration ci-dessus. Pour qu'elles adhèrent à la pâte, celle-ci doit être très fraîche : si elle commence à sécher, humidifiez-la. Découpez des rectangles de 8 cm sur 10 et couvrez-les d'un linge humide.

Déposez des feuilles de sauge et des fleurs de capucine sur une bande de pâte. Recouvrez celle-ci avec une autre bande et pressez bien.

Passez les bandes au laminoir pour obtenir des rubans deux fois plus longs.

Préparez la sauce : faites réduire le fond de veau à 15 cl. Épluchez les échalotes, lavez les carottes et le céleri et détaillez le tout en petits dés. Épluchez l'ail et hachez-le. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'échalote. Ajoutez les carottes, le céleri et l'ail et laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Mouillez avec le fond réduit et le vinaigre, puis faites réduire à nouveau de moitié sur feu doux.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Émincez les ris de veau en lamelles de 1 cm d'épaisseur, salez, poivrez et assaisonnez de paprika. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les ris de veau à feu vif pendant 2 à 3 minutes, puis ajoutez-les à la sauce. Sur chaque assiette, faites alterner en trois couches successives *fazzoletti* et ris de veau en sauce, en terminant par un *fazzoletti* sur lequel vous déposez une petite cuillère de garniture. Décorez de feuilles de sauge et de fleurs de capucine et servez.

Les fromages espagnols. Dans le Nord, le Nord-Ouest et sur l'île de Minorque, les fromages sont élaborés avec du lait de vache, alors que l'Andalousie, l'Estrémadure et les autres régions montagneuses sont réputées pour leurs fromages de chèvre. Le fromage au lait de brebis est quant à lui fabriqué dans tout le pays. Le plus connu est le *manchego*, de la Mancha.

Cette composition toute simple doit sa saveur au *manchego*, un fromage espagnol au lait de brebis.

Pappardelle festonate aux boulettes de viande

Aussi variés que les paysages de la péninsule, les nombreux fromages espagnols permettent de nombreuses interprétations culinaires. Cette recette associe des *pappardelle festonate* à des boulettes de viande, le tout parfumé par du *manchego*.

300 g de *pappardelle festonate*
150 g d'agneau haché
150 g de porc haché
1 gousse d'ail pelée
30 g d'oignon haché
1 cuil. à soupe de persil plat haché menu
1 œuf
2 cuil. à soupe de chapelure
sel
poivre noir
paprika doux en poudre
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
200 g de courgettes
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
feuilles de sauge
persil haché pour la décoration
40 g de *manchego* râpé
Pour la sauce tomate :
600 g de tomates
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
80 g d'oignon finement haché
sel
poivre noir

Mettez la viande dans une jatte. Ajoutez l'ail écrasé, puis l'oignon émincé, le persil, l'œuf et la chapelure. Mélangez le tout. Salez, poivrez et assaisonnez d'une bonne dose de paprika. Avec vos mains mouillées, formez des boulettes de 10 g environ. Faites chauffer 5 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites dorer les boulettes de toutes parts.

Préparez la sauce tomate : ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule, puis coupez la pulpe en petits morceaux. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une grande poêle et faites revenir l'oignon. Ajoutez les tomates et faites-les revenir brièvement. Salez, poivrez et réservez.

Lavez les courgettes, retirez les extrémités et coupez-les dans le sens de la longueur en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle et faites revenir rapidement les courgettes Réservez. Dans la même poêle, faites dorer les feuilles de sauge.

Faites cuire les *pappardelle* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les, puis ajoutez-les à la sauce tomate, avec les courgettes et les boulettes de viande. Réchauffez le tout en remuant délicatement et rectifiez l'assaisonnement. Dressez la préparation sur des assiettes chaudes, décorez de persil haché, de *manchego* râpé et de feuilles de sauge, et servez aussitôt.

Une association colorée en rose et vert et le mariage réussi de la crevette et du jambon pour un plat savoureux et sophistiqué.

Tagliatelle verde à la sauce au jambon

Le jambon de Bayonne donne à cette recette un bon goût de salaison. On peut le remplacer par les non moins délicieux jambons italiens (*prosciutto*) – dont les plus connus sont les jambons de Parme et de San Daniele – ou espagnols (*serrano*). Pour les amateurs de pâtes qui ne peuvent se passer de fromage, ce plat peut être gratiné. Beurrez un plat à gratin et garnissez-le avec la préparation aux pâtes accompagnée des crevettes. Mélangez 1 œuf, 4 cuillerées à soupe de crème, 100 g de comté fraîchement râpé, de la muscade et du poivre noir. Nappez les pâtes de ce mélange et faites gratiner rapidement dans le four préchauffé à 200 °C (th. 7) ou sous le gril.

Le pignon de pin est la graine extraite de la pomme du pin parasol (*Pinus pinea*). Son goût délicat, aux discrets arômes de résine, se développe une fois qu'il a été grillé.

350 g de *tagliatelle verde* (aux épinards)
20 g de beurre
16 crevettes cuites décortiquées
Pour la sauce :
1 kg de tomates
4 gousses d'ail
200 g de jambon de Bayonne
60 g de pignons de pin
30 g de basilic
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel
poivre noir

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule, coupez la pulpe en petits dés. Épluchez l'ail et hachez-le finement. Détaillez le jambon en petits dés. Faites griller les pignons à sec dans une poêle. Coupez le basilic en fines lanières.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir l'ail et les tomates. Réduisez le feu et laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez le jambon et les pignons. Salez et poivrez en prenant garde que le jambon est déjà salé.

Faites cuire les *tagliatelle* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et versez dans un plat préchauffé. Réservez.

Faites fondre le beurre dans une poêle et réchauffez les crevettes. Incorporez le basilic à la sauce et rectifiez l'assaisonnement. Nappez les pâtes de sauce et mélangez avec soin. Dressez sur 4 assiettes chaudes, ajoutez les crevettes et servez.

Un grand classique de la cuisine des pâtes, cuisiné ici à la mode argentine, avec des produits locaux.

Pappardelle au ragoût de bœuf

L'Argentine est un grand producteur de viande et de céréales. Ses habitants ont très vite adopté les pâtes, importées dans leur pays par des émigrants italiens qui y ont très vite répandu leurs habitudes alimentaires. Ces *pappardelle* sont un peu longues à préparer mais il est préférable de travailler avec une pâte maison.

La viande et le vin de ce ragoût doivent être de toute première qualité. Les boudins noirs (*morcillas*) ne sont pas indispensables, mais leur goût épicé apporte une touche originale à cette recette.

Grand producteur de bœuf, l'Argentine est également le pays où l'on consomme le plus de cette viande au monde. Ci-contre, on peut voir la préparation de travers grillés.

400 g de *pappardelle*
Pour le ragoût :
200 g d'oignons
600 g de tomates
2 gousses d'ail
150 g de carotte
600 g de filet de bœuf
2 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
12,5 cl de vin rouge (cabernet)
12,5 cl de fond de bœuf
sel
poivre noir
4 petits boudins noirs (*morcillas*)
1 cuil. à soupe de persil haché

Épluchez l'ail, les oignons et les carottes, puis émincez-les. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en cubes.

Coupez la moitié de la viande en petits cubes de 1,5 cm de côté et passez l'autre moitié au hachoir à viande.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez les cubes de viande et faites-les dorer de toutes parts. Ajoutez la viande hachée et poursuivez la cuisson en remuant régulièrement. Ajoutez ensuite les carottes, puis le concentré de tomates et faites cuire brièvement sans laisser brûler. Mouillez avec le vin rouge et le fond de bœuf. Salez et poivrez. Laissez mijoter 1 heure à feu doux.

Faites cuire les pappardelle dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez au chaud.

Dans une poêle chauffée à sec, faites dorer les petits boudins coupés en rondelles. Dressez les *pappardelle* sur des assiettes chaudes, nappez-les de ragoût, garnissez avec les petits boudins, décorez avec du persil et servez.

Étai de pâtes sur un marché de Mexico. Les pâtes mexicaines ont des formes et des textures très différentes de celles que l'on trouve en Italie, mais elles se prêtent elles aussi à de nombreuses préparations.

Accommodé avec beaucoup de piments, ce ragoût de bœuf du nord du Mexique est très relevé.

Ditali à la sauce piquante

Au Mexique, on sert généralement ce plat avec des *tortillas* de maïs ou un morceau de pain. Les *ditali rigati*, grosses pâtes sèches en forme de tubes très courts qui rappellent des dés à coudre (d'où leur nom), se dégustent traditionnellement avec des sauces à la tomate et au piment et feront donc merveille avec cette version mexicaine. L'ajout du fromage est facultatif. On préférera un fromage au lait de brebis un peu sec, râpé ou servi en fins copeaux. Les piments utilisés ici sont très forts, mais ils sont indispensables. Plutôt que d'en réduire la quantité, retirez toutes les graines et les cloisons blanches pour en atténuer le caractère épicé. Pour précéder facilement sans les émietter, faites-les tremper quelques minutes dans l'eau ou faites-les griller à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'ils gonflent. Il est ensuite très facile de les ouvrir pour les débarrasser des parties les plus piquantes.

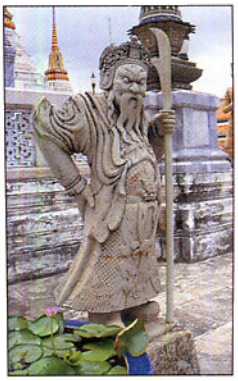
400 g de *ditali*
500 g de bœuf maigre
150 g d'oignons blancs
300 g de tomates
150 g de *tomatillos*
1 piment *pasilla* séché
4 piments *serrano* séchés
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel
50 cl de fond de bœuf
feuilles de coriandre hachées

Détaillez le bœuf en petits cubes. Épluchez les oignons et émincez-les. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en gros morceaux. Ôtez la peau des *tomatillos*, lavez-les et coupez-les en quatre. Lavez les piments et hachez-les finement.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir vivement la viande de toute part. Ajoutez l'oignon, la tomate et le piment, et laissez cuire quelques minutes. Mouillez avec 3 cuillères à soupe de fond, puis ajoutez le reste petit à petit, puis laissez mijoter jusqu'à épaississement (comptez environ 35 minutes). Au bout de 25 minutes, ajoutez les *tomatillos* et salez.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les à fond, puis incorporez-les à la sauce. Dressez sur des assiettes chaudes et parsemez de coriandre hachée. Vous pouvez proposer à part un fromage à pâte dure, râpé, de type *parmigiano reggiano* ou *pecorino*.

Dans la cuisine mexicaine, le piment *serrano* s'emploie surtout frais, car c'est ainsi qu'il développe le mieux son arôme.



Gardiens de pierre des temples thaïlandais, ces géants sont les protecteurs des divinités bouddhistes.

Les porcs de Thaïlande, de petite taille, produisent une viande peu grasse et très goûteuse.

Nouilles sautées au porc

La viande utilisée pour cette recette doit être de première qualité. Le mieux serait de pouvoir se procurer un morceau de cochon de lait pris dans le jambon. À défaut, on prendra un morceau peu gras et très goûteux, par exemple du filet mignon.

250 g de nouilles aux œufs
4 gousses d'ail
30 g d'oignons
20 g de gingembre frais
20 g de mélisse
1 cuil. à soupe de coriandre hachée, avec les tiges
1 cuil. à café de pâte de crevettes

L'ail est très utilisé dans la cuisine thaïlandaise et on en trouve sur tous les marchés. Les variétés cultivées sur place sont généralement très aromatiques.

La plupart des plats sautés de la cuisine asiatique se préparent dans un wok, sorte de grande poêle à fond arrondi et à hauts bords évasés. Le wok doit toujours être secoué vivement durant la cuisson pour éviter que les ingrédients ne s'amalgament. Les temps de cuisson doivent être très courts et on ne fait sauter que des petites quantités à la fois.

1/2 cuil. à café de sel
2 petits piments
3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
600 g de porc
3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
200 g de ciboules
200 g de tomates
4 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
2 cuil. à café de sauce de soja épaisse
1 pincée de curcuma
2 cuil. à soupe de coriandre fraîchement hachée
12,5 cl de fond de volaille
100 g de germes de soja

Plongez les nouilles 4 à 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez. Préparez la sauce : épluchez l'ail, les oignons et le gingembre et hachez-les grossièrement. Hachez la mélisse. Mixez le tout avec le reste des ingrédients, sauf l'huile. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir la purée 2 à 3 minutes à feu vif, en remuant sans cesse. Réservez.

Coupez la viande en cubes de 1,5 cm de côté. Faites chauffer l'huile dans le wok et faites dorer la viande de toutes parts. Réservez.

Détaillez les ciboules en rondelles. Coupez les tomates en deux sans les éplucher, ôtez les graines et le pédoncule et coupez la pulpe en dés. Faites-les revenir rapidement dans le wok, dans la graisse de cuisson de la viande. Ajoutez les ciboules et faites revenir environ 1 minute à feu vif. Incorporez la viande et la pâte d'épices, puis la sauce *nuoc mam*, la sauce de soja, le curcuma et la coriandre. Mouillez avec le fond, ajoutez les nouilles et réchauffez le tout quelques minutes. Incorporez les germes de soja à la dernière minute pour les réchauffer sans les cuire. Servez aussitôt.

Le gingembre, la menthe et la coriandre fraîches apportent beaucoup de parfums à ce plat exotique.

Boulettes de porc aux vermicelles de riz

Ces boulettes de viande sont préparées à la manière vietnamienne et servies avec de fines nouilles asiatiques. Elles sont cuites à la vapeur ou bouillies, puis rissolées juste avant de servir pour leur donner une belle couleur brune et les rendre croustillantes.

Pour les boulettes de porc :
400 g de viande de porc hachée
60 g d'oignons de printemps, 1 gousse d'ail
15 g de gingembre frais
1 œuf
1 cuil. à soupe d'huile végétale
sel
Pour les nouilles :
poivre blanc
100 g de vermicelles de riz
sel

Dans la cuisine vietnamienne, de nombreux plats chauds sont servis avec des feuilles de salade et des légumes crus.

Les ingrédients frais sont toujours de premier choix dans les cuisines asiatiques. À chaque saison, on en trouve une grande variété sur les marchés.

3 cuil. à soupe d'huile végétale pour friture
Pour la salade :
1 petite salade iceberg
120 g de pousses de soja fraîches
100 g de concombre
100 g de carottes
100 g de raifort blanc
1 cuil. à soupe d'herbes ciselées (coriandre, menthe)
Pour la sauce :
2 piments
1 gousse d'ail
50 g d'arachides grillées non salées
1 cuil. à soupe de menthe ciselée
jus d'1/2 citron
50 ml de sauce *nuoc mam*
200 ml de lait de coco

Nettoyez les oignons, pelez l'ail et émincez le tout. Pelez le gingembre et hachez-le. Dans une terrine, mélangez la viande hachée, l'ail, les oignons, l'œuf et l'huile, salez et poivrez, puis mélangez. Formez 28 boulettes d'environ 20 g chacune. Plongez-les dans de l'eau bouillante légèrement salée et laissez cuire 15 minutes.

Lavez la salade. Plongez les pousses de soja 1 minute dans de l'eau bouillante légèrement salée, puis laissez égoutter. Épluchez le concombre, les carottes et le raifort, détaillez le tout en bâtonnets de 5 cm de long. Faites cuire les vermicelles pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis laissez égoutter. Coupez les piments en deux, retirez les graines et les peaux blanches. Pelez l'ail. Écrasez-les dans un mortier, avec les arachides. Ajoutez la menthe, le jus de citron et la sauce *nuoc mam*, travaillez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Transférez dans une terrine et mélangez avec le lait de coco.

Avec d'une écumoire, retirez les boulettes de viande et laissez égoutter. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les boulettes pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Sur les assiettes, disposez la salade, les pousses de soja, les légumes en bâtonnets et les nouilles. Décorez d'herbes ciselées et garnissez de boulettes de viande. Nappez d'une partie de la sauce et proposez le reste à part dans une saucière.

Une recette simple et vite prête pour un résultat savoureux et très copieux. À retenir pour un dîner sans complication.

Nouilles de Canton au tofu, viande et crevettes

La pâte des célèbres nouilles de Canton est faite avec seulement de la farine et de l'eau. Elle est étirée à la main jusqu'à former un fil très fin. On les trouve également sèches, ce qui simplifie le travail car la confection de ces nouilles exige un bon tour de main.

400 g de nouilles de Canton
250 g de tomates
400 g de porc
150 g de *tofu*
100 g d'échalotes pelées
1 piment rouge
4 cuil. à soupe d'huile de sésame
300 g de crevettes décortiquées
300 g de germes de soja frais
75 cl de lait de coco

Le *tofu* (pâte de soja) se trouve facilement dans les épiceries asiatiques, les magasins de diététique et les supermarchés. Choisissez un tofu à la texture un peu granuleuse et ferme. Sa couleur doit rester claire.

Nouilles de Canton : la pâte est étirée en un long ruban, puis repliée, puis de nouveau étirée, tordue et étirée jusqu'à obtention de fils de 5 mm d'épaisseur. Elle est alors généreusement farinée et de nouveau étirée jusqu'à obtention de nouilles très fines.

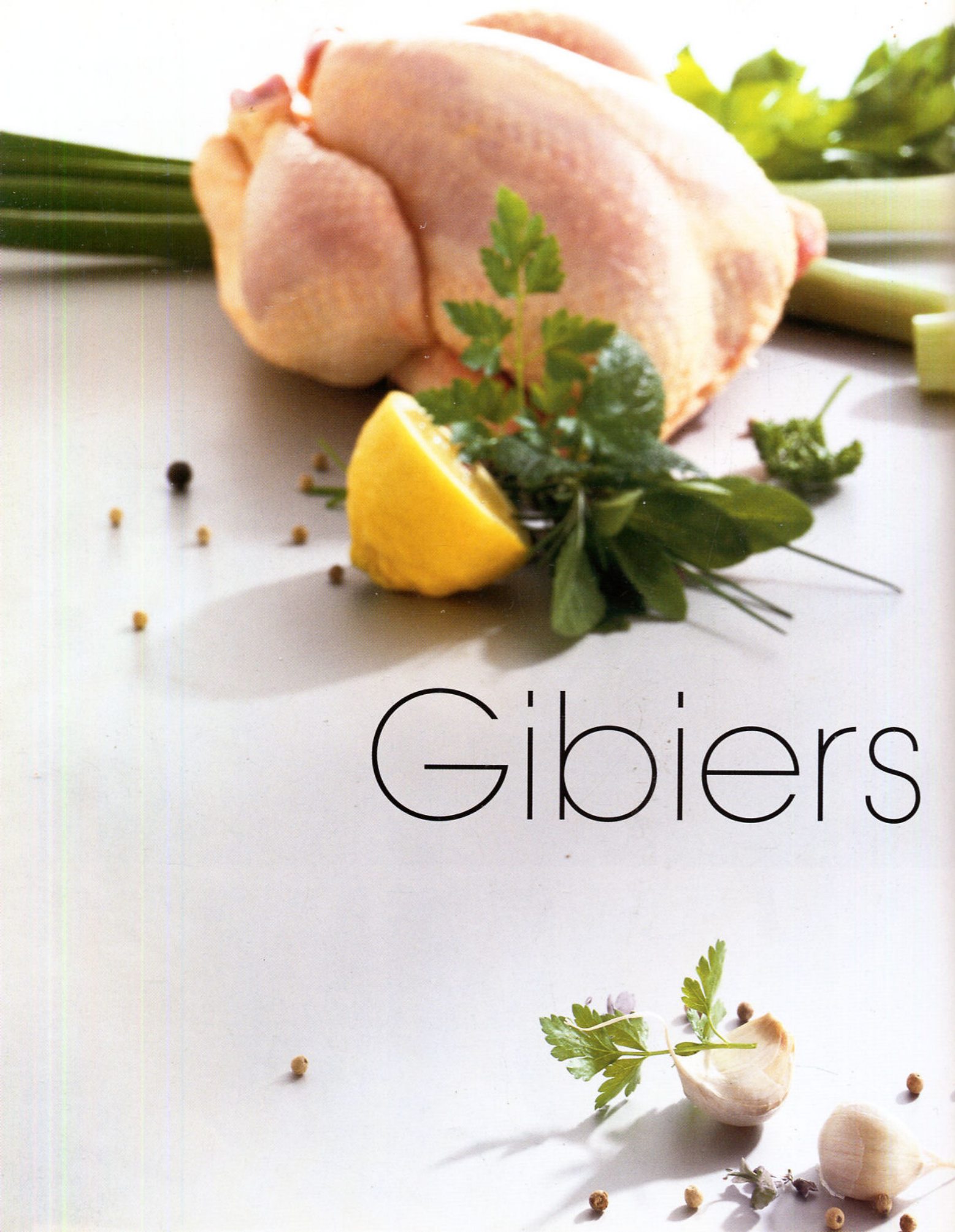
4 cuil. à soupe de sauce de soja brune
2 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
1 cuil. à café de sucre
sel
2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée

Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, pelez-les et coupez-les en huit. Retirez les graines et le pédoncule. Détaillez le porc en lanières de 1,5 cm de large et le *tofu* en dés de 2,5 cm de côté. Épluchez les échalotes et émincez-les en rondelles. Lavez le piment, coupez-le en deux, ôtez les graines et les cloisons blanches et coupez la pulpe en dés.

Plongez les nouilles 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Égouttez à fond et réservez.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites sauter la viande. Ajoutez les crevettes, le *tofu*, les germes de soja, les échalotes et le piment et faites-les revenir vivement en remuant sans cesse. Ajoutez la tomate et faites-la fondre brièvement. Versez le lait de coco, la sauce de soja et la sauce *nuoc mam*, remuez, puis ajoutez le sucre.

Versez enfin les nouilles et mélangez rapidement. Salez. Parsemez de ciboulette et servez.



Gibiers

Gibier en sauce aux saveurs vigoureuses ou émincé délicat de caille ou de pigeon : les pâtes se marient avec les arômes carnés les plus divers. Toutefois, un peu de rigueur s'impose

et volailles

dans les associations : les pâtes un peu plantureuses, comme les *gnocchi*, s'accordent très bien avec un *ragù* épicé et consistant, tandis que les oiseaux demanderont des pâtes lisses aux œufs. Mais pas de règle sans exception : on associera sans coup férir des *bigoli* vénitiens au blé complet à un fin ragoût de cailles – et l'on s'étonnera de constater à quel point une aussi apparente contradiction se résout dans la complémentarité.

Déposez les pommes de terre écrasées avec la farine et les œufs sur le plan de travail.

Grâce à leur haute capacité d'absorption, les *gnocchi* font généralement bon accueil à une sauce abondante.

Gnocchi au sanglier

L'addition de farine et de jaunes d'œufs donnera du moelleux à la pâte des *gnocchi* et la rendra plus facile à travailler. Les *gnocchi* présentent une surface striée qui permet de retenir la sauce.

Pétrissez rapidement les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et veloutée. Laissez reposer 10 à 15 minutes.

Formez des cordons de 2 cm d'épaisseur. Disposez-les côte à côte et découpez des morceaux de 3 cm de long.

Roulez chaque *gnocchi* sur une râpe pour y imprimer le motif en grille.

En Toscane, les *gnocchi* portent le nom de *topini*, « petites souris ».

Pour le ragoût :
1,2 kg de cuissot de sanglier avec les os
1 cuil. à soupe de baies de genièvre
2 feuilles de laurier
6 feuilles de sauge fraîche
1 gousse d'ail, 600 ml de vin rouge sec
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
60 g d'oignons coupés en dés
80 g de carotte en morceaux
65 g de céleri-branche coupé en morceaux
600 g de tomates italiennes pelées et émincées
3 cuil. à soupe de concentré de tomates
400 ml de bouillon de gibier
sel, poivre blanc

Pour les gnocchi :
1,2 kg de pommes de terre farineuses
200 g de farine
2 jaunes d'œufs
sel

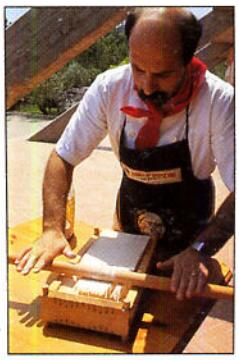
Posez la viande dans une terrine. Ajoutez les baies de genièvre, les feuilles de laurier et la sauge et versez le vin rouge. Recouvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez mariner une douzaine d'heures au réfrigérateur. Retirez la viande de la marinade et séchez-la en tamponnant avec du papier absorbant. Retirez les os et réservez la viande. Passez la marinade à travers un tamis et réservez séparément le liquide et les aromates.

Faites chauffer la moitié de l'huile et faites revenir les os pendant 10 minutes. Ajoutez les oignons, l'ail écrasé, la carotte et le céleri et laissez dorer à feu doux en remuant sans cesse. Incorporez les tomates, les aromates de la marinade et le concentré de tomates et laissez cuire le tout sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Ajoutez le bouillon et un quart de la marinade. Laissez mijoter 3 heures en ajoutant progressivement le reste de marinade. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Passez la sauce à travers un tamis.

Coupez la viande en petits dés et faites rissoler à feu vif dans l'huile. Déglacez avec la sauce et laissez mijoter 20 minutes.

Faites cuire les pommes de terre dans leur peau pendant 30 minutes, puis épluchez-les et écrasez-les à la fourchette quand elles sont encore chaudes. Préparez la pâte à *gnocchi* (voir illustrations page ci-contre). Plongez les *gnocchi* dans une grande quantité d'eau bouillante salée, en procédant en plusieurs fois, et retirez-les de l'eau avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. Égouttez et réservez au chaud. Quand tous les *gnocchi* sont cuits, dressez sur des assiettes chaudes, nappez généreusement de ragoût de sanglier et servez aussitôt.



Pour la confection des *spaghetti alla chitarra*, on se sert d'un ustensile dont la forme rappelle vaguement une guitare. On dépose la pâte dessus et on passe le rouleau à pâte : c'est prêt.

Une des plus belles recettes associant pâtes et gibier : le *ragù di lepre*, accompagné de *spaghetti alla chitarra*, à section carrée.

Spaghetti au ragoût de lièvre

Les *spaghetti alla chitarra* exigent une machine à pâte spéciale pour leur confection. Si vous n'êtes pas équipé, vous pouvez les acheter frais chez un traiteur italien ou les remplacer par des *spaghetti* classiques, de section ronde.

Pour les pâtes :
125 g de farine
125 g de semoule de blé dure très fine
2 œufs, 1 jaune d'œuf
1/2 cuil. à café de sel
Pour le ragoût :
400 g de viande de lièvre parée
100 g d'oignons blancs
1 gousse d'ail
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
5 baies de genièvre
1 pincée de noix de muscade fraîchement moulue
1/4 de cuil. à café de cannelle en poudre
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
150 ml de vin rouge
25 cl de fond de gibier
2 feuilles de laurier
sel, poivre
250 g de tomates
Et aussi :
40 g de parmesan fraîchement râpé

Mélangez la semoule et la farine tamisée, versez-les sur le plan de travail et formez une fontaine au milieu. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf et le sel. Mélangez à la fourchette en incorporant progressivement la farine des bords. Pétrissez à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Coupez la viande en petits cubes. Pelez et émincez l'ail et les oignons.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'ail et les oignons, ainsi que les baies de genièvre. Ajoutez la noix de muscade et la cannelle et faites revenir le tout en remuant jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Incorporez le concentré de tomates et remuez encore quelques instants, puis ajoutez le vin et laissez réduire le tout sans cesser de remuer. Versez le fond de gibier, ajoutez le laurier, salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 à 40 minutes en remuant de temps en temps. Mouillez avec du bouillon si nécessaire.

Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les pédoncules et les graines et coupez la chair en petits dés. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les tomates au ragoût. Salez et poivrez, puis réservez au chaud.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte et formez des bandes un peu épaisses. Si les *spaghetti* doivent être découpés à la main, saupoudrez de farine les bandes de pâte et superposez plusieurs couches. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découpez de fines lanières. Ou bien formez les pâtes à la machine à pâtes en utilisant l'embout adéquat. Déposez les *spaghetti* sur un torchon fariné et laissez sécher quelques instants.

Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Dressez sur des assiettes chaudes et nappez avec le ragoût de lièvre.

Quand les pâtes sont cuites, tout doit aller très vite. Les amateurs parsèmeront leur assiette de copeaux de *parmigiano*.

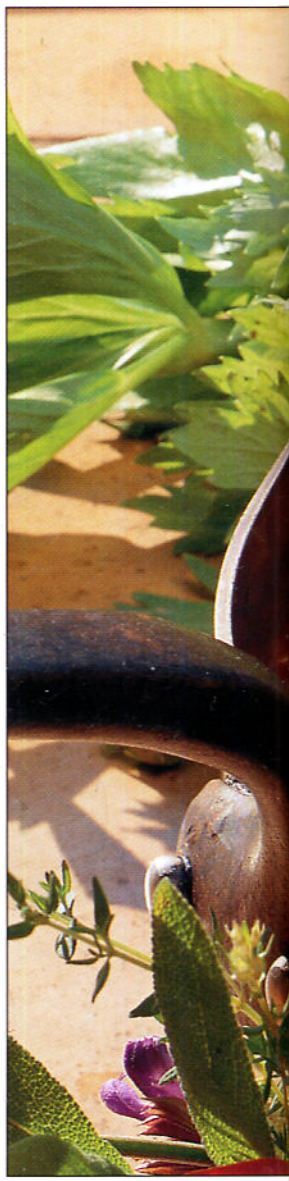
Il est important de laisser reposer la pâte 10 à 15 minutes avant de confectionner les *gnocchi*.

Les *gnocchi di patate* sont l'accompagnement idéal des ragoûts de viande.

Gnocchi au chevreuil

Pour confectionner un ragoût de gibier, on peut utiliser indifféremment du sanglier, de la biche ou du chevreuil, voire un gibier à plumes : perdreau, faisan ou canard sauvage.

Pour le ragoût :
600 g d'épaule de chevreuil désossée
6 cuil. à soupe d'huile
2 cuil. à soupe de concentré de tomates
40 cl de vin rouge
1 gousse d'ail
350 g de tomates
100 g d'oignons grelots
60 g de poireaux en rondelles
60 g de carottes en dés
60 g de céleri-branche en dés
1 bâtonnet de zeste d'orange
1 à 2 brins de thym



Les gnocchi se dégustent très chauds. Il faut donc faire très vite et les dresser aussitôt sur les assiettes de servir. Une autre solution consiste à les incorporer dans le ragoût pour les garder à la bonne température.

La sauge et le thym tout frais cueillis du jardin donnent au ragoût un goût incomparable. Pour garder toute leur saveur, les herbes hachées doivent être incorporées peu avant la fin de la cuisson.

3 à 4 feuilles de sauge
40 cl de fond de gibier
sel, poivre noir
Pour les gnocchi :
600 g de pommes de terre à chair farineuse
100 g de farine
1 jaune d'œuf
sel
1 cuil. à soupe de persil haché

Coupez la viande en cubes de 1,5 à 2 cm. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites dorer la viande. Incorporez le concentré de tomates et mouillez avec le vin. Couvrez et laissez cuire 25 à 30 minutes.

Pelez l'ail et hachez-le finement. Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule et coupez la pulpe en dés. Épluchez les oignons. Ajoutez tous les légumes, le zeste d'orange et les herbes dans la sauteuse et arrosez avec le fond. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes en remuant de temps à autre.

Faites cuire les pommes de terre dans leur peau pendant 30 minutes, puis épluchez-les et écrasez-les à la fourchette quand elles sont encore chaudes. Préparez la pâte à *gnocchi* (voir illustrations page 220). Plongez les *gnocchi* dans une grande quantité d'eau bouillante salée, en procédant en plusieurs fois, et retirez-les de l'eau avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. Égouttez et réservez au chaud. Quand tous les *gnocchi* sont cuits, dressez sur des assiettes chaudes, nappez généreusement de ragoût, saupoudrez de persil frais et servez aussitôt.

**Une viande de choix pour un repas raffiné.
Le cerf a une chair très savoureuse.**

Filet de cerf sur nid de tagliatelle

Pour les pâtes :
150 g de farine
2 œufs
1 cuil. à café d'huile, sel
Pour le chou :
500 g de chou blanc
80 g d'oignons
100 g de pommes
60 g de lard fumé maigre
2 cuil. à soupe d'huile végétale, sel, poivre
Pour le cerf :
80 ml de vin blanc
120 g de bouillon de viande
400 g de cerf désossé et paré
sel, poivre
30 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile végétale
1 cuil. à soupe de persil haché
120 ml de fond de gibier
Et aussi :
80 g de *ridder* (fromage norvégien)
un peu de beurre fondu
persil plat pour décorer

Les escalopes de cerf sont cuites rapidement pour leur conserver tout leur moelleux.

Préparez la pâte (voir page 26), puis laissez reposer 1 heure au frais dans du film alimentaire. Étalez la pâte au rouleau ou au laminoir jusqu'à obtention de fines bandes. Avec l'embout approprié, découpez des *tagliatelle* de 3 mm de large. Laissez reposer quelques minutes sur un torchon fariné pour les laisser sécher.

Nettoyez le chou, coupez-le en quatre, retirez le trognon et coupez les feuilles en fines lanières. Pelez les oignons et émincez-les. Coupez le lard en petits dés. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir les oignons et le lard. Quand les oignons sont transparents, ajoutez le chou et faites-le étuver rapidement. Salez et poivrez. Versez le vin et le bouillon et laissez mijoter à couvert 20 à 25 minutes. Épluchez la pomme, coupez-la en quatre, retirez le trognon et coupez chaque quartier en tranches. Cinq minutes avant la fin de la cuisson du chou, ajoutez les tranches de pomme.

Coupez la viande en fines tranches d'environ 20 g. Tapotez légèrement avec la paume de la main pour l'aplatir. Salez et poivrez. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse et faire revenir la viande 1 minute de chaque côté. Parsemez de persil. Retirez et réservez au chaud. Déglacez avec le bouillon et faites réduire la sauce avant de la passer au tamis fin. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez.

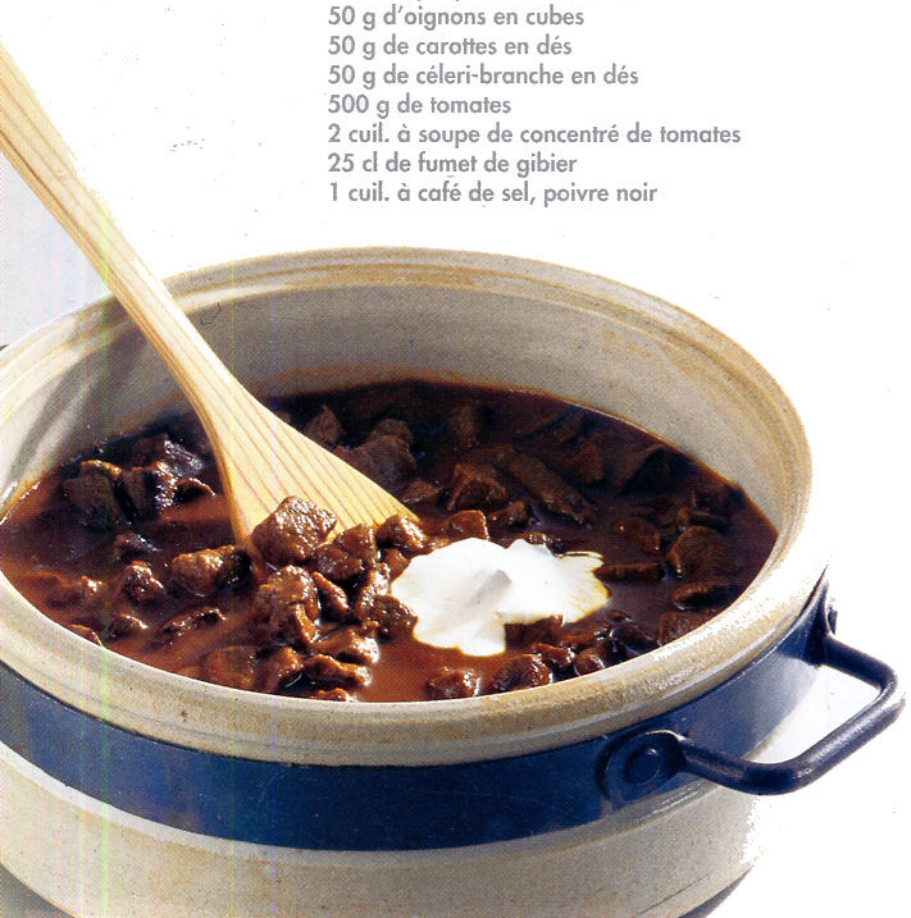
Sur des assiettes chaudes, disposez un lit de chou, puis garnissez-le de viande (5 morceaux par assiette). Roulez les pâtes en nids et dressez sur la viande. Râpez le fromage et parsemez-le sur les pâtes, puis nappez de beurre fondu. Faites gratiner rapidement sous le gril, nappez de sauce, décorez de persil ciselé et servez.

Seuls ou servis avec un *ragù*, ces *gnocchis* sont délicieux.

Gnocchi aux épinards et civet de lièvre

Les *gnocchi* aux épinards sont une spécialité du nord de l'Italie, où ils se dégustent en toute simplicité avec un beurre noisette et du fromage râpé.

Pour le civet :
1 kg de lièvre en morceaux
1 oignon rouge, 1 gousse d'ail
10 baies de genièvre
1 cuil. à café de poivre blanc en grains
2 feuilles de laurier, 6 feuilles de sauge fraîche
50 cl de vin rouge
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
50 g d'oignons en cubes
50 g de carottes en dés
50 g de céleri-branche en dés
500 g de tomates
2 cuil. à soupe de concentré de tomates
25 cl de fumet de gibier
1 cuil. à café de sel, poivre noir



Les *gnocchi* aux épinards sont encore meilleurs arrosés de beurre parfumé à la sauge. On peut les servir seuls en *antipasti* ou en plat avec un *ragù*.

Pour les gnocchi :
500 g d'épinards frais
250 g de pain blanc rassis
10 cl de lait
2 œufs
80 g de farine
sel, poivre noir, muscade râpée
Et aussi :
50 g de beurre
8 feuilles de sauge fraîche
50 g de parmesan fraîchement râpé

Faites mariner le civet la veille : placez les morceaux de lièvre dans une cocotte. Épluchez l'ail et l'oignon, coupez-les en quatre et mettez-les dans la cocotte avec le genièvre, le poivre en grains, le laurier et la sauge.

Mouillez avec le vin. Couvrez de film alimentaire et laissez mariner 12 heures au réfrigérateur.

Sortez la viande, épongez-la, désossez-la et détaillez-la en cubes de 2 cm de côté. Réservez.

Hachez finement les os et faites-les brunir dans une sauteuse avec la moitié de l'huile, chauffée au préalable. Lavez les tomates, coupez-les en quatre et ajoutez-les dans la sauteuse avec le concentré. Laissez cuire un instant. Versez le fumet et 25 cl de marinade. Salez et poivrez. Faites mijoter à couvert 2 à 3 heures en arrosant régulièrement avec le reste de la marinade. Passez la sauce au tamis.

Faites chauffer le reste de l'huile dans une poêle et faites revenir la viande sur tous les côtés. Recouvrez de sauce, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Triez les épinards, lavez-les et faites-les blanchir. Pressez-les pour les égoutter et hachez-les finement. Retirez la croûte du pain, coupez la mie en dés, mouillez avec le lait et mélangez. Ajoutez les épinards, les œufs, la farine et les épices. Mélangez bien. Mouillez vos mains et formez des *gnocchi* de la valeur d'une cuillerée à soupe de pâte. Plongez-les dans un grand volume d'eau bouillante salée, réduisez le feu et laissez-les cuire 5 à 7 minutes. Égouttez-les. Faites fondre le beurre dans un plat à gratin et faites revenir les feuilles de sauge, puis rangez dessus les *gnocchi*, arrosez-les avec le beurre à la sauge du plat et saupoudrez de parmesan.

Ces gros *spaghetti* à la farine complète sont une spécialité de Venise.

Bigoli aux cailles

En Vénétie, on accommode généralement les *bigoli* d'une sauce à base d'oignons, d'huile d'olive et d'anchois. Ce sont les *bigoli in salsa*, servis traditionnellement le mercredi des cendres et le vendredi saint. Dans la recette proposée ici, ils accompagnent une fricassée de cailles.

Pour les pâtes
300 g de farine complète
3 œufs, 1/2 cuil. à café de sel
Pour les cailles
4 cailles prêtes à cuire
sel, poivre noir
2 cuil. à soupe d'huile
60 g d'échalotes
60 g de céleri-branches en dés
30 g de persil, 30 g de carotte en dés
50 g de lardons fumés, 2 gousses d'ail
1 cuil. à café de farine
25 cl de bouillon de volaille
2 cuil. à soupe de persil haché

Les *bigoli* étaient autrefois fabriqués artisanalement avec une machine spéciale appelée *torchio* ou *bigolaro*. Il s'agit d'une sorte de presse munie d'une lame en cuivre percée de trous (en haut à droite).

Versez la farine tamisée sur le plan de travail et creusez une fontaine au milieu. Battez les œufs et versez-les dans le puits avec le sel. Mélangez tous les ingrédients en ajoutant au besoin un peu d'eau. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme et travaillez-la jusqu'à obtention d'une consistance élastique. Formez une boule que vous laissez reposer 20 minutes au frais dans un film alimentaire. Étalez la pâte puis découpez-la en lanières de 2 à 3 mm de large. Laissez reposer sur un linge fariné.

Coupez les cailles en deux, puis détachez les cuisses et les ailes. Salez, poivrez et réservez. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les échalotes. Ajoutez les légumes, faites-les sauter 2 à 3 minutes, puis réservez au chaud. Dans la même poêle, faites fondre les lardons, ajoutez les cailles et faites-les dorer à feu vif. Écrasez l'ail avec la peau et ajoutez-le à la préparation. Délayez la farine dans un peu de bouillon et versez le tout sur les cailles. Laissez cuire 3 à 4 minutes, puis mouillez avec le reste de bouillon. Laissez mijoter sans couvrir jusqu'à ce que la viande soit cuite et le liquide de cuisson réduit de moitié. Ajoutez le persil et rectifiez l'assaisonnement. réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez.

Dressez les *bigoli* dans les assiettes chaudes, garnissez de viande et servez avec un bon vin rouge.

Une pâte persillée pour des *ravioli aperti*, farcis avec un ragoût de caille aux petits légumes.

Ravioli aperti aux cailles

Pour la pâte :
125 g de farine
1 œuf
1 cuil. à café d'huile d'olive
1/4 de cuil. à café de sel
feuilles de persil plat
Pour le ragoût :
50 cl de bouillon de volaille
80 g d'échalotes,
40 g de carotte
40 g de céleri-branche
5 cuil. à soupe d'huile végétale
1/2 gousse d'ail finement hachée
sel, poivre
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
2 cailles prêtes à cuire
100 g de foies de volailles
200 g de petits pois
100 g d'asperges fines vertes
20 g de beurre
Et aussi :
persil plat pour décorer

Préparez la pâte (voir page 26). Formez une boule, enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Préparez le ragoût : faites réduire le bouillon de volaille à 200 ml. Pelez les échalotes, nettoyez la carotte et le céleri et coupez le tout en dés fins. Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile et faites blondir les échalotes. Ajoutez la carotte, le céleri et l'ail et laissez cuire quelques instants en remuant sans cesse. Salez et poivrez. Ajoutez le bouillon et le vinaigre. Laissez réduire le tout à feu doux.

Lavez le persil et laissez égoutter sur un torchon propre ou sur du papier absorbant. À l'aide d'un laminoir, abaissez la pâte en larges bandes de 5 mm d'épaisseur. Tapissez de persil une bande de pâte, puis recouvrez d'une deuxième bande et pressez au rouleau jusqu'à ce que les deux bandes adhèrent entre elles. Repassez le tout dans le laminoir et abaissez la pâte à une épaisseur de 5 mm. Découpez des carrés de 10 cm de côté.

Écossez les petits pois, lavez les asperges et coupez-les en morceaux de 3 cm de long. Plongez les petits pois 3 minutes dans l'eau bouillante puis stoppez la cuisson en les rafraîchissant à l'eau très froide. Procédez de même avec les asperges.

Détachez les cuisses des cailles, salez et poivrez. Découpez les foies en morceaux de 3 cm de côté. Faites chauffer le restant d'huile et le beurre et faites revenir la viande sur toutes ses faces. Terminez la cuisson à feu réduit. Ajoutez les morceaux de foies, retournez brièvement, salez et poivrez. Ajoutez les asperges et les petits pois et laissez mijoter le tout 1 minute. Rectifiez l'assaisonnement.

Plongez les feuilles de pâte 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez. Sur les assiettes préchauffées, posez une feuille de pâte, déposez quelques cuillerées de viande sur la moitié inférieure et rabattez la moitié supérieure. Parsemez de persil et servez aussitôt.

Des feuilles de pâte farcies d'un délicieux ragoût de faisan aux girolles et au lard.

Fazzoletti au faisan

En Italie, les *fazzoletti* sont souvent servis avec une sauce tomate fruitée. Cette dernière est très facile à réaliser : coupez en petits dés 600 g de tomates fraîches pelées, puis faites-les revenir 5 minutes dans une bonne quantité de beurre. Salez, poivrez. Au moment de servir, ajoutez du basilic frais ciselé.

Pour la pâte :
75 g de farine
1/4 de cuil. à café de sel
75 g de semoule de blé dur
1 œuf
1 jaune d'œuf
Pour le ragoût de faisan :
1 faisan prêt à cuire (environ 1,25 kg)
sel
poivre
50 g de ciboules
1 gousse d'ail
60 g de carotte
50 g de poireau
30 g de céleri-branche
3 cuil. à soupe d'huile de tournesol
1 cuil. à café de farine
25 cl de bouillon de poule
150 g de petites girolles
20 g de beurre
50 g de lard maigre fumé cru
Et aussi :
1 cuil. à soupe de persil ciselé

Préparez la pâte (voir page 26). Formez une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Détachez la viande des os et enlevez la peau. Salez et poivrez. Nettoyez les ciboules et coupez-les en fins anneaux. Pelez et hachez finement l'ail. Pelez et détaillez en petits dés la carotte. Nettoyez le poireau, coupez-le en deux dans le sens de la longueur, lavez-le et coupez-le en fines rondelles. Nettoyez le céleri, retirez les fils si nécessaire et coupez-le en fines rondelles.

Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une sauteuse et faites revenir les ciboules et l'ail. Ajoutez tous les légumes et laissez cuire 2 à 3 minutes. Retirez et réservez. Faites chauffer le reste d'huile et faites revenir les morceaux de faisan sur tous les côtés. Ajoutez les légumes, farinez et laissez cuire quelques minutes, en remuant sans cesse. Versez le bouillon et laissez mijoter 20 minutes environ. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Nettoyez les girolles en les tamponnant délicatement avec du papier essuie-tout. Faites fondre le beurre dans une petite poêle et laissez étuver les champignons quelques instants. Salez et poivrez. Retirez les morceaux de faisan de la sauteuse et coupez-les en tranches. Coupez le lard en petits morceaux et ajoutez-le dans la cocotte, avec les girolles. Laissez cuire 1 à 2 minutes. Ajoutez les tranches de viande. Réservez au chaud.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte jusqu'à obtention de bandes fines. Passez celles-ci au laminoir jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée. Découpez 12 rectangles de 7 cm sur 9. Plongez les *fazzoletti* 3 à 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter.

Disposez une feuille de pâte sur chaque assiette chaude. Puis alternez deux fois une couche de ragoût et une feuille de pâte. Terminez par un peu de ragoût et décorez de persil ciselé. Servez aussitôt.

Le mariage du faisan et des champignons compose un mets très délicat, aux fins arômes de sous-bois.

Des haricots blancs au lard accompagnent ici des *tortelli* farcis au lapin.

Tortelli au lapin

Un défi pour les toques d'un jour. Ce plat très riche se déguste de préférence en hiver.

Pour les haricots :
200 g de haricots *borlotti* (cocos roses)
1 gousse d'ail
50 g de carotte
1/2 branche de céleri (seulement le blanc)
50 g d'oignons, 100 g de tomates en boîte
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 tranche de lard de poitrine (environ 80 g)
25 cl d'eau
1 brin de romarin, 1 brin de thym, sel
poivre noir, 1 pincée de piment de Cayenne
Pour la pâte :
400 g de semoule fine de blé dur
4 jaunes d'œufs, 1 œuf
1 cuil. à soupe d'huile d'olive, un peu de sel
100 g de farine de blé
Pour la farce :
60 g d'oignons blancs, 50 g de carotte
50 g de céleri en branche
20 g de moelle de bœuf
30 g de poireau
1 brin de romarin, 1 brin de thym
1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail
50 g de petits champignons, 100 g de tomates
500 g de lapin (cuisses et pâtes), sel, poivre
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
20 g de concentré de tomates, 80 ml de vin blanc
Et aussi :
1 blanc d'œuf, 120 g de tomates cerises pelées
20 ml d'huile d'olive, 1 gousse d'ail écrasée
2 brins de thym, 1 brin de romarin
12 fines tranches de lard de poitrine, sel, sucre

Lavez les *borlotti* et laissez tremper toute une nuit. Rincez abondamment. Nettoyez la carotte et le poireau, épluchez l'oignon et l'ail et coupez le tout en dés fins. Égouttez les tomates en boîte et retirez les graines. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir rapidement la carotte, le poireau, l'oignon et l'ail. Ajoutez le lard et laissez fondre. Ajoutez les haricots, les tomates, les herbes, le sel et le poivre. Mouillez avec l'eau et laissez cuire 45 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Réservez au chaud.

Préparez la pâte (voir page 26). Formez une boule, enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Préparez la farce : épluchez et coupez en dés grossiers l'oignon, la carotte et le céleri. Nettoyez le poireau et liez-le avec le romarin, le thym et le laurier pour faire un bouquet garni. Nettoyez les champignons et coupez-les en deux. Retirez les pédoncules des tomates et coupez-les en quatre. Salez et poivrez la viande. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir la viande de tous les côtés. Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail, et laissez cuire en remuant sans cesse. Incorporez la moelle en dés, ajoutez le bouquet garni et les champignons et laissez fondre. Ajoutez les dés de tomates et déglacez au vin blanc. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Faites cuire 40 à 50 minutes au four préchauffé à 180 °C (Th. 5). Retirez le bouquet garni et laissez égoutter les légumes dans un tamis en recueillant la sauce. Détachez la viande des os, émincez-la et passez-la au presse-purée avec les légumes. Ajoutez autant de sauce que nécessaire pour obtenir une consistance onctueuse. Salez et poivrez.

Partager la pâte en deux et étalez-la pour former deux bandes d'égales dimensions. Découpez des cercles de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Remplissez de farce une poche à douille (ouverture n° 9) et déposez des petits tas sur les cercles de pâte. Badigeonnez le pourtour de blanc d'œuf battu. Recouvrez avec un autre cercle de pâte et scellez les bords en pressant fortement. Redessinez les bords à l'aide d'un emporte-pièce ondulé ou avec un couteau pointu. Laissez sécher les *tortelli* quelques instants. Pendant ce temps, retirez les pédoncules des tomates et faites sauter ces dernières dans de l'huile pas trop chaude avec l'ail, le thym, le sel et le sucre. Dans une poêle antiadhésive, faites revenir à sec les tranches de lard. Plongez les *tortelli* 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Dressez sur des assiettes chaudes et garnissez de haricots, de tomates et de lard. Décorez de romarin et servez.

La Suisse produit des fromages de première qualité. Parmi les meilleurs, on compte le *sbrinz*, un fromage très dur au lait cru produit en grosses meules de 30 kg. Après 2 ans d'affinage, il devient un délicieux fromage à râper.

Du lapin mijoté, des *pizokel* colorés aux épinards et un fromage affiné râpé : une harmonie unique et savoureuse.

Pizokel au râble de lapin

Pour les pizokel :
250 g de farine, 3 œufs
15 g de beurre ramolli
1 pincée de sel, poivre noir, un peu d'eau
muscade râpée
150 g d'épinards lavés
Pour la viande :
2 râbles de lapin, avec les rognons
20 g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile végétale
sel, poivre
Pour la sauce :
1 petit poireau
50 g d'oignons, 1 gousse d'ail
50 g de carottes
300 g de tomates
3 cuil. à soupe d'huile végétale
1 cuil. à café de sel
poivre noir
75 cl de fond de veau
1 cuil. à café de Maïzena, 10 g de beurre
1 échalote coupée en dés
100 g de *sbrinz* râpé (ou parmesan)
persil plat pour la décoration

Les *pizokel*, sortes de gros *spätzlen*, sont délicieux nature avec du beurre et du fromage râpé. L'adjonction de lapin est un plus.

Préparez une pâte à *spätzlen* (voir page 90). Faites blanchir les épinards, rafraîchissez-les, pressez-les, hachez-les grossièrement et incorporez-les à la pâte. Réservez.

Désossez les râbles. Hachez finement les os. Lavez les rognons, coupez-les en deux et retirez la partie blanche. Lavez et coupez grossièrement le poireau. Épluchez les oignons, l'ail et les carottes et détaillez-les en cubes. Retirez le pédoncule des tomates et coupez-les en quatre.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites griller les os en remuant sans cesse. Ajoutez les légumes et

faites-les revenir rapidement. Salez, poivrez et mouillez avec le fond. Couvrez et laissez mijoter 40 minutes à feu réduit. Passez au tamis au-dessus d'une cocotte et laissez frémir un instant. Liez la sauce avec la Maïzena délayée dans un peu d'eau, puis rectifiez l'assaisonnement.

Déposez la pâte sur une planche humectée. Avec un couteau, faites glisser les *pizokel* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, sortez-les et réservez au chaud.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez les graines et le pédoncule, détaillez la pulpe en dés. Faites fondre le beurre et faites sauter l'échalote. Ajoutez la tomate, salez et poivrez.

Salez et poivrez la viande. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites dorer les râbles pendant 6 minutes de chaque côté. Deux minutes avant la fin, ajoutez les rognons. Découpez la viande en fines tranches.

Dressez les *pizokel* sur les assiettes avec la viande, les rognons, les tomates et la sauce. Saupoudrez de fromage, décorez de persil et servez.

L'influence nord-africaine de cette recette est particulièrement sensible dans le choix des épices.

Macaroni au pigeon et aux courgettes

Difficile de retracer l'origine de ce type de plats où se combinent les cuisines de Sicile et d'Afrique du Nord, après tout pas si éloignées que cela.

400 g de *macaroni*
2 pigeons prêts à cuire
4 cuil. à soupe d'huile
sel
poivre blanc
1/2 cuil. à café de paprika doux

Dans la cuisine d'Afrique du Nord, les épices jouent un rôle prépondérant. On en trouve un vaste assortiment sur les marchés.

Dans les pays du Maghreb, les cuisiniers et les maîtresses de maison s'y connaissent en volailles. Les traditions culinaires d'Europe se font toujours sentir dans cette région : en témoigne ce succulent plat au pigeon.

Pour la garniture :
200 g d'oignons pelés
1 gousse d'ail pelée
2 petits piments rouges
100 g de tomates à l'huile séchées au soleil
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de paprika doux
40 cl de fond de volaille
filaments de safran ou 1 g de safran en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
1/2 cuil. à café de cumin
zeste râpé d'un citron non traité
8 petites courgettes en fleurs (200 g)
zeste de citron coupé en fines lanières

Mélangez l'huile, le sel, le poivre du moulin et le paprika et enduisez-en les pigeons. Mettez les pigeons dans un plat allant au four et faites-les cuire 20 minutes au four préchauffé à 220 °C (th. 7). Sortez-les, couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et réservez.

Émincez l'ail et les oignons. Coupez les piments en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et découpez la pulpe en rondelles. Détaillez les tomates séchées en petits cubes.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir l'oignon, puis l'ail et le piment. Ajoutez les tomates et le paprika, puis mouillez avec le bouillon. Portez à ébullition, ajoutez le safran, la cannelle, le cumin et le zeste de citron râpé, puis laissez frémir 3 minutes à feu doux.

Détachez les fleurs des courgettes et coupez les courgettes en trois. Détachez les ailes et les cuisses des pigeons, désossez le reste de la viande et coupez la chair en petits dés. Jetez la viande, les courgettes et les fleurs dans la cocotte et laissez cuire 5 minutes.

Faites cuire les pâtes *al dente*, égouttez-les et dressez-les avec la garniture. Décorez de zeste de citron.

Coupez la pâte en quatre, abaissez-la finement, farinez-la et laissez-la sécher quelques instants. Superposez les quatre feuilles et découpez des bandes de 10 cm de large. Recoupez chaque bande en deux dans la largeur, puis en carrés.

Une spécialité de pâtes de l'Ombrie adaptée à la cuisine des Balkans.

Taccozze au poulet

Ces pâtes originaires des Marches et de l'Ombrie ont traversé l'Adriatique. On les retrouve aussi en Autriche, où on leur donne le nom de « flocon ». On peut les faire soi-même ou acheter des plaques de pâte séchée que l'on casse ensuite en morceaux plus ou moins réguliers.

Pour les pâtes :
125 g de semoule de blé dur fine
125 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
Pour la garniture :
1 poulet prêt à cuire (800 g environ)
2 cuil. à café de sel, poivre noir
2 cuil. à café de paprika doux
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
600 g de tomates
60 g d'oignons
2 gousses d'ail
2 cuil. à café de jus de citron
1 pincée de cannelle
1/2 cuil. à café de sucre
Et aussi :
1 cuil. à soupe d'origan haché
1 cuil. à soupe de persil haché
80 g de fromage de brebis sec fraîchement râpé

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au frais. Étalez-la au rouleau et découpez-la en carrés (voir illustrations ci-contre).

Découpez le poulet en quatre. Salez, poivrez et saupoudrez de paprika. Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse et faites dorer les morceaux de viande de toutes parts. Laissez cuire 10 minutes. Sortez et laissez refroidir. Désossez-le et coupez la chair en dés.

Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en cubes. Émincez l'ail et l'oignon et faites-les revenir dans la poêle. Ajoutez la tomate et laissez mijoter 5 minutes à feu vif. Ajoutez le jus de citron, la cannelle et le sucre, puis les dés de viande.

Faites cuire les carrés de pâte *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez. Ajoutez les pâtes dans la préparation à la viande et réchauffez le tout 3 minutes. Ajoutez l'origan et le persil et dressez sur les assiettes. Parsemez de fromage râpé et servez aussitôt.

La cuisine des Balkans fait grand usage des herbes aromatiques, sauvages ou du jardin. Ici, le mariage réussi du poulet et de l'origan.

Pour cette recette, on choisira un poulet jeune, plus tendre et de chair plus délicate que les volailles adultes.

Ce tendre ragoût à la volaille est délicieux avec des pâtes creuses fines, de type *bucatini*.

Bucatini au poulet

Les *bucatini* peuvent être remplacés par des *tagliatelle* ou des *trenette*. Il importe surtout de les servir aussitôt, sans les rincer, pour que la sauce adhère mieux aux pâtes.

300 g de *bucatini*
sel
Pour le ragoût :
1 poulet prêt à cuire
250 g de foies de volailles
50 g de lard de poitrine maigre fumé
60 g de céleri-branche
60 g de carotte
60 g d'oignon
1 petite gousse d'ail
3 cuil. à soupe d'huile végétale
25 cl de vin rouge corsé
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
sel
poivre blanc
1 cuil. à soupe de sauge ciselée
1 cuil. à café de persil ciselé
25 cl de bouillon de volaille

La question de savoir s'il faut toujours servir les pâtes avec du fromage est souvent débattue. Tout est affaire de goût, la règle d'or étant de ne jamais étouffer des arômes délicats.

Et aussi :
1 cuil. à café d'herbes ciselées

Parez le poulet : détachez la viande des os et enlevez la peau. Nettoyez les foies de volailles. Coupez la viande et les foies en dés de 1 cm de côté.

Émincez le lard. Nettoyez le céleri et la carotte et coupez-les en julienne. Épluchez l'ail et l'oignon et émincez-les.

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile et faites rissoler le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajoutez l'ail et l'oignon et faites blondir. Ajoutez la julienne de céleri et de carotte et poursuivez la cuisson quelques instants. Ajoutez enfin le poulet et laissez dorer 5 minutes, puis déglacez au vin rouge.

Incorporez le concentré de tomates, salez et poivrez et laissez réduire le tout à feu doux, jusqu'à ce qu'une bonne partie du liquide soit évaporée.

Incorporez la sauge et le persil et ajoutez le bouillon de volaille. Laissez mijoter encore 10 minutes. Laissez réduire jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Faites cuire les *bucatini* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez.

Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile dans une poêle et faites sauter les morceaux de foies de volailles pendant 1 minute (ils doivent rester fermes). Salez et poivrez, puis incorporez-les délicatement au ragoût.

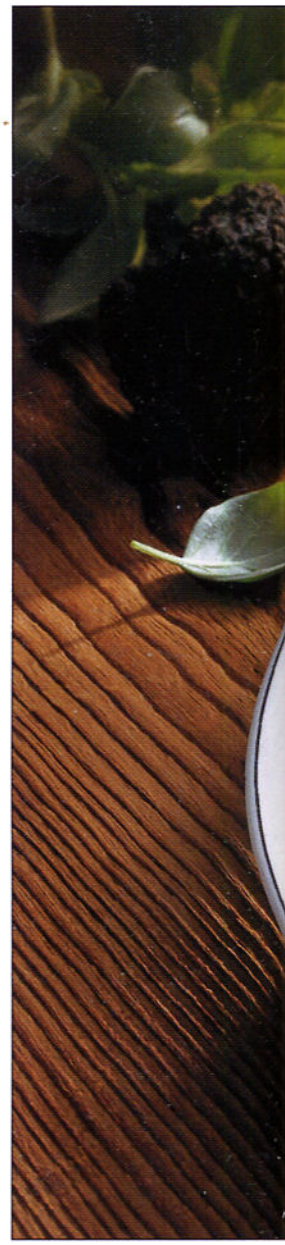
Dressez le ragoût sur des assiettes chaudes, au centre d'une couronne de *bucatini*, et parsemez de sauge et de persil ciselés. Parsemez de *pecorino* fraîchement râpé et servez.

La délicatesse de la truffe apporte tout son raffinement à ce plat très simple.

Taglierini au poulet et aux truffes d'été

L'arôme des truffes d'été est moins intense que celle des truffes noires d'hiver, mais cette variété est aussi moins chère. Pour obtenir une saveur marquée, on en emploiera une plus grande quantité.

Pour la pâte :
300 g de farine
1 œuf, 7 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe d'huile végétale
1/2 cuil. à café de sel
Pour le ragoût :
1 poulet prêt à cuire
40 g d'échalotes, 1 gousse d'ail
250 g de tomates
100 g de courgettes
150 g de truffes d'été
sel, poivre
120 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile végétale
1 cuil. à café d'huile de truffes
Et aussi :
petites feuilles de basilic pour décorer



Choisissez un vin blanc sec pour accompagner ce ragoût de poulet aux truffes.

Préparez la pâte (voir page 26). Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en une feuille très fine et régulière et découpez au couteau des rubans de 2 à 3 mm de large. Disposez-les sur un linge fariné et laissez sécher.

Désossez le poulet, enlevez la peau, puis détaillez la viande en morceaux de 3 cm de côté. Réservez au frais.

Épluchez les échalotes et l'ail et émincez-les finement. Ébouillantez les tomates et pelez-les. Retirez les pédoncules et les graines et coupez la chair en dés. Nettoyez les courgettes, enlevez les extrémités et détaillez la chair dans le sens de la longueur en fines de 2 mm d'épaisseur. Retaillez celles-ci en deux. Brossez délicatement les truffes pour en retirer toute la terre, puis coupez-les en fins copeaux de 1 mm d'épaisseur.

Salez et poivrez la viande. Faites chauffer la moitié du beurre et l'huile dans une sauteuse et faites revenir la viande de tous les côtés. Ajoutez les échalotes et l'ail et laissez cuire quelques instants. Ajoutezr les tomates et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Salez et poivrez.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez.

Faites chauffer le reste de beurre et l'huile de truffes dans une poêle et faites revenir rapidement les courgettes. Retirez et ajoutez-les dans la viande en sauce. Dans la même poêle, faites sauter les copeaux de truffes, salez et poivrez. Incorporez délicatement les pâtes et les truffes au mélange poulet-tomates-courgettes et nappez avec la graisse de cuisson des truffes. Décorez de petites feuilles de basilic et servez immédiatement.

Un classique de la cuisine asiatique, agréablement épicé au poivre blanc.

Nouilles au poulet

Si la cuisine indonésienne, comme toute celle du Sud-Est asiatique, est généralement très pimentée, le poivre y est assez rarement employé. Dans cette recette, il est concassé et non pas moulu.

300 g de nouilles chinoises aux œufs (*mee*)
1 poulet prêt à cuire
80 g d'oignons
2 gousses d'ail
1 ananas frais
1 brin de mélisse
30 g de gingembre frais
5 cuil. à soupe d'huile d'arachide
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à café de sucre de palmier
1 cuil. à café de pâte de crevette
1 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à soupe de poivre blanc concassé
1 piment rouge
2 œufs
20 g de beurre
Et aussi :
menthe poivrée pour décorer

Désossez le poulet, retirez la peau et coupez la viande en petits morceaux de la taille d'une bouchée. Épluchez l'oignon et l'ail et émincez-les. Pelez l'ananas et coupez-le en petits cubes. Épluchez le gingembre et émincez-le en fines lamelles.

Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile dans un wok et faites revenir l'oignon et l'ail. Retirez et réservez. Versez le reste de l'huile dans le wok et faites dorer les morceaux de poulet. Ajoutez l'ananas et prolongez la cuisson en remuant sans cesse. Incorporez la mélisse, le sel et le sucre, puis la pâte de crevette et la sauce de soja. Ajoutez la moitié du poivre blanc.

Faites cuire les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez au chaud.

Préparez les œufs brouillés : coupez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et détaillez la pulpe en dés. Battez-les avec les œufs. Faites fondre le beurre dans une poêle, versez les œufs et faites cuire à feu doux en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois.

Mélangez le poulet et les nouilles et versez les œufs brouillés dessus. Parsemez de poivre blanc et de feuilles de menthe.

À Sumatra, les grappes de poivre sont foulées au pied pour séparer les baies avant de les faire sécher au soleil. L'opération s'effectue sur une paillasse en bambou : les tiges restent sur la paillasse tandis que les grains passent à travers les mailles et tombent sur un tapis placé en dessous.

Dans le Sud-Est asiatique, les piments et épices sont cultivés par des petits producteurs qui vont ensuite les vendre sur les marchés.

C'est la version indonésienne des traditionnelles nouilles sautées.

Bami goreng

1 poulet prêt à cuire
150 g de ciboules
100 g d'oignons, 3 gousses d'ail
2 petits piments rouges
150 g de *bok choy* (chou chinois)
10 g de *galanga* frais
100 g de petites crevettes grises non décortiquées
300 g de nouilles chinoises aux œufs (*mee*)
1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à café de sucre
2 cuil. à soupe de sauce soja claire
50 ml de bouillon de volaille
120 ml d'huile d'arachide
1 cuil. à café de sauge ciselée
Pour la pâte :
50 g de farine
1 œuf, 1 jaune d'œuf, sel
100 ml de lait
20 g de beurre
Et aussi :
feuilles de coriandre fraîche

Désossez le poulet, enlevez la peau et coupez la viande en petites bouchées.

Nettoyez les ciboules et coupez-les en morceaux de 3 cm de long. Épluchez l'ail et les oignons et émincez-les. Lavez le *bok choy* et coupez-le en fines lanières. Coupez les piments en deux, retirez les graines et les peaux blanches et détaillez la pulpe en fines lanières. Pelez le *galanga* et coupez-le en petits dés. Décortiquez les crevettes en gardant la queue entière et retirez soigneusement la veine centrale.

Préparez la pâte à crêpes : tamisez la farine dans une terrine, ajouter l'œuf, le jaune d'œuf, le sel et le lait et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez gonfler 20 minutes.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez. Poursuivez la préparation en suivant les illustrations ci-contre.

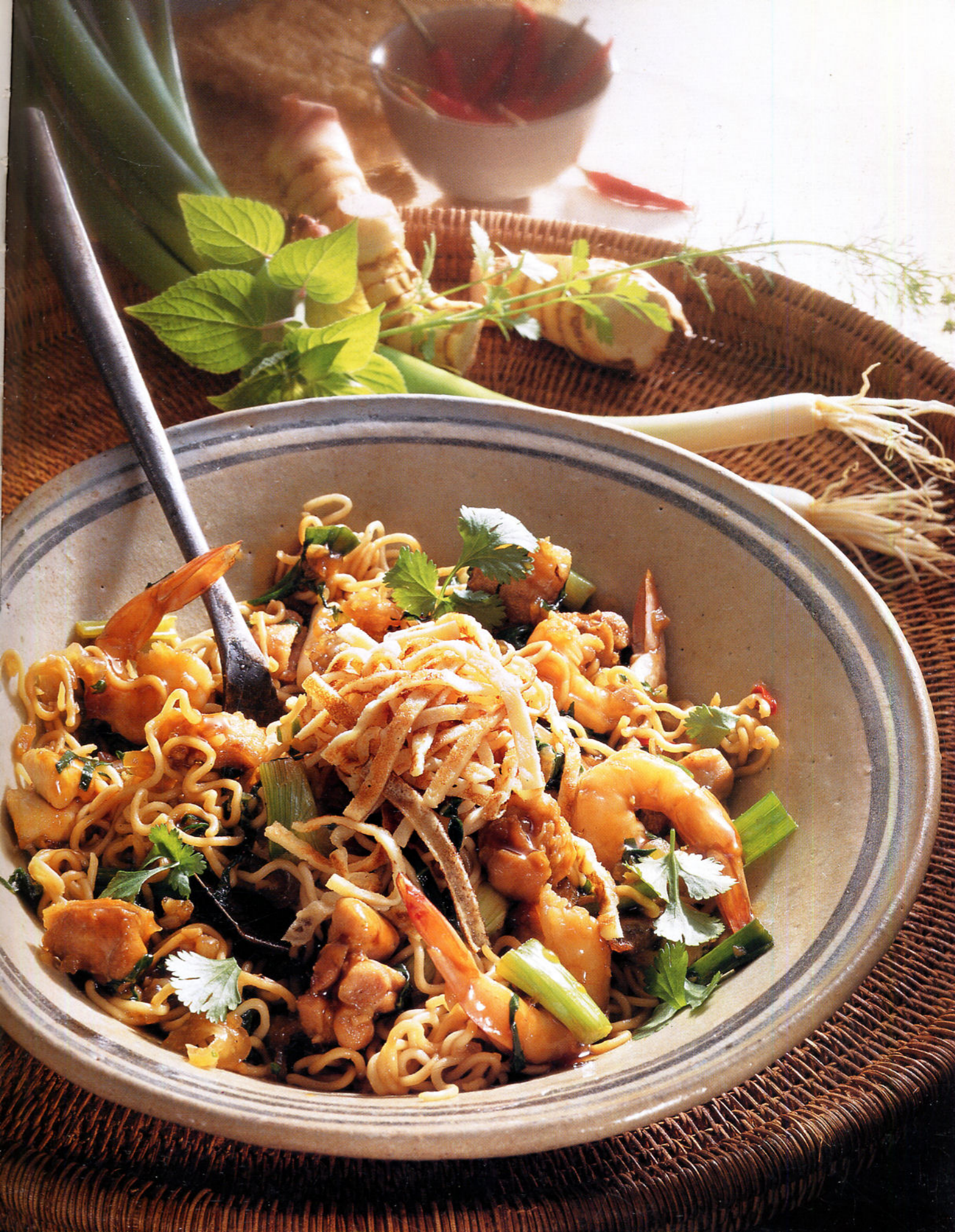
Au moment de servir, parsemez de sauge ciselée et mélangez.

Faites chauffer la moitié de l'huile dans un wok et faites sautez les nouilles jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez et réservez.

Faites chauffer le reste de l'huile et faites dorer la viande sur toutes les faces en remuant sans cesse. Ajoutez les ciboules, les oignons et l'ail.

Ajouter le *bok choy*, puis les piments, le *galanga* et les crevettes. Laissez cuire encore.

Salez et ajoutez le sucre, la sauce de soja et le bouillon. Incorporez les nouilles sautées et laissez cuire quelques instants.



Les recettes de pâtes ont été introduites en Amérique du Sud par les immigrés italiens.

Conchiglie au canard

Cette fricassée de canard est une belle adaptation d'une recette traditionnelle italienne à la gastronomie chilienne. Elle est préparée à la bière, contribution de la colonie allemande au Chili.

400 g de *conchiglie*
1/2 canard
200 g de tomates
200 g d'aubergines
80 g d'oignons
1 gousse d'ail
3 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 cuil. à soupe de paprika en poudre
50 cl de bière
sel
poivre noir
1 pincée de piment en poudre
1 cuil. à soupe de persil haché
1 cuil. à soupe de menthe hachée

Désossez le canard, retirez la peau et coupez-le en petites bouchées de 1 cm de côté.

Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en quatre. Retirez les graines et le pédoncule et détaillez la pulpe en cubes. Lavez l'aubergine et coupez-la en dés de 1 cm. Épluchez l'ail et les oignons et hachez-les grossièrement.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites suer l'oignon. Ajoutez la viande et faites-la dorer sur toutes les faces. Incorporez l'ail, l'aubergine et le concentré de tomates, saupoudrez de paprika et poursuivez la cuisson quelques minutes en remuant sans cesse. Ajoutez la pulpe de tomate. Mouillez avec la bière, salez, poivrez et ajoutez le piment en poudre. Laissez cuire 30 minutes. À la fin de la cuisson, ajoutez la moitié des herbes hachées, rectifiez l'assaisonnement et mélangez intimement. Réservez au chaud.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Dressez sur des assiettes chaudes, garnissez de fricassée de canard et décorez avec le reste d'herbes hachées.

Pour cette recette, on utilisera des pâtes assez grosses : *conchiglie*, *macaroni*, *zite* ou *bucatini*.

Le goût délicatement fumé des magrets de canard et les épices fortes se marient très bien aux pâtes chinoises aux œufs.

Magrets de canard fumés aux petits légumes et aux nouilles chinoises

Les magrets de canard fumés sont meilleurs quand on les prépare soi-même, mais il faut disposer d'un appareil spécial. La recette proposée ici utilise des magrets tout prêts. Essayez de vous les procurer chez un bon volailler, où ils sont généralement moins salés et plus délicats que ceux vendus sous vide en grande surface.

2 magrets de canard fumés
150 g de nouilles chinoises aux œufs (*mee*)
Pour la garniture :
15 g de gingembre frais
2 piments rouges
2 ciboules
2 gousses d'ail
200 g de champignons *shiitake*
100 g de mini-épis de maïs
3 cuil. à soupe d'huile végétale
3 cuil. à soupe de sauce soja claire
2 cuil. à soupe de *sake* (alcool de riz)
1 cuil. à café de sucre
80 ml de bouillon de volaille

Nombre de recettes chinoises sont préparées avec des filets de canard, fumés ou nature.

Épluchez le gingembre et coupez-le en fins bâtonnets. Coupez les piments en deux, retirez les graines et les peaux blanches et détaillez la chair en minces lanières. Nettoyez les oignons et les coupez-les en fines lamelles. Épluchez l'ail et coupez-le en tranches. Coupez les champignons en deux et les mini-épis de maïs en morceaux de 2 cm environ.

Découpez les poitrines de canard en fines tranches. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir les magrets, en procédant en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez et réservez.

Dans la graisse de cuisson des magrets, faites revenir rapidement le gingembre, les piments, les ciboules et l'ail. Ajoutez les mini-épis de maïs et poursuivez la cuisson pendant 4 minutes. Ajoutez les champignons et prolongez la cuisson pendant 1 minute.

Dans un bol, mélangez la sauce soja, le *sake*, le sucre de palme et le bouillon de volaille. Battez vigoureusement et versez dans le wok en remuant sans cesse. Ajoutez les magrets de canard, sans cesser de remuer. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 1 minute, puis réservez au chaud, sans couvrir.

Faites cuire les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez-les, puis dressez-les dans des bols préchauffés, garnissez avec les magrets et les légumes et servez aussitôt.

Cette recette thaïlandaise peut aussi se préparer avec du poulet, cependant moins savoureux que le canard.

Nouilles sautées au canard et aux pousses de bambou

L'alliance du canard, des pousses de bambou et des nouilles est une grande réussite. Comme pour la plupart des plats asiatiques, tous les légumes peuvent êtres remplacés par d'autres en fonction du marché.

250 g de nouilles aux œufs (*mee*)
2 gousses d'ail
2 ciboules
150 g de pousses de bambou en boîte
80 g de céleri-branche
1/2 canard (environ 800 g)
2 cuil. à soupe d'huile végétale
10 g de champignons noirs
4 cuil. à soupe de bouillon de volaille
2 cuil. à soupe de sauce de soja claire
1 cuil. à soupe de sauce de soja épaisse
1 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
1 pincée de sucre de palme
poivre blanc
1 cuil. à café de Maïzena
1 cuil. à soupe d'eau

Faites cuire les nouilles 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, passez-les sous l'eau froide, puis égouttez.

Préparez la sauce : pelez l'ail et émincez-le. Lavez les ciboules et coupez-les en rondelles. Émincez les pousses de bambou en lamelles et coupez le céleri en bâtonnets. Désossez le canard, retirez la peau et détaillez-le en petites bouchées.

Faites chauffer la moitié de l'huile dans un wok et faites dorer la moitié de l'ail. Ajoutez les nouilles et faites-les revenir. Réservez au chaud dans un autre récipient.

Faites chauffer le reste de l'huile dans le wok et faites dorer la viande de toutes parts, puis faites revenir le reste de l'ail. Ajoutez les pousses de bambou, le céleri et les champignons. Faites revenir le tout en remuant sans cesse. Mouillez avec le bouillon. Versez les deux sauces de soja, la sauce *nuoc mam* et le sucre. Poivrez. Délayez la Maïzena dans un peu d'eau et versez dans le wok pour lier la préparation. Ajoutez les ciboules et remuez. Dressez dans des bols avec les nouilles.

Le temple bouddhique du Wat Phra Keo, à Bangkok, est un des plus célèbres de Thaïlande.

Les nouilles chinoises sont accommodées ici avec un bouillon de poule très concentré. On peut, à volonté, remplacer les foies de canard par des morceaux de poule.

Nouilles aux foies de canard

La sauce *nuoc mam* étant elle-même très salée, il est recommandé de l'employer avec parcimonie et de goûter à mi-cuisson avant de rectifier l'assaisonnement.

Pour le bouillon :
1/2 poule prête à cuire
150 g de jambon séché
30 g de poireau
20 g de gingembre frais
1 morceau d'écorce de mandarine séchée
1 cuil. à soupe de *mirin* (vin de riz doux)
sel
1 à 2 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*
poivre
Pour les foies :
100 g de *bok choy* (chou chinois) fermenté
300 g de foies de canards
30 g d'oignons blancs
1 gousse d'ail
1 piment rouge
2 cuil. à soupe d'huile végétale
1 cuil. à café de paprika moulu
poivre
1 cuil. à soupe de sauce *nuoc mam*

Et aussi :
80 g de nouilles chinoises aux œufs (*mee*)
sel
20 g de ciboules en rondelles
coriandre fraîche pour décorer

Mettez la poule dans une grande cocotte. Ajoutez le jambon. Recouvrez d'eau froide et portez à ébullition. Dès les premiers bouillons, réduisez le feu et laissez cuire à feu doux environ 1 heure, en écumant régulièrement.

Lavez le poireau et coupez-le en rondelles. Pelez le gingembre et détaillez-le en fines tranches. Ajoutez le poireau et le gingembre dans la cocotte avec l'écorce de mandarine et le *mirin*. Salez, portez de nouveau à ébullition et laissez mijoter à feu doux 1 heure supplémentaire. Pendant ce temps, faites tremper le chou fermenté dans de l'eau froide pendant 30 minutes, puis détaillez-le en fines lanières.

Tapissez d'une mousseline le fond d'une passoire fine. Retirez la poule de la cocotte et passez le bouillon. Mesurez séparément 300 ml et 200 ml de bouillon et réservez le reste pour un autre usage, de même que la poule. À feu doux, faites réduire les 200 ml à 80 ml. Assaisonnez les 300 ml de bouillon avec la sauce *nuoc mam* et poivrez. Réservez au chaud.

Coupez les foies en petits morceaux de 1,5 cm. Hachez finement les oignons. Pelez l'ail et coupez-le en tranches. Ouvrez le piment, retirez les graines et les parois blanches et coupez-le en petits dés. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir l'oignon, l'ail et le piment en remuant sans cesse. Ajoutez les foies et faites-les dorer rapidement. Assaisonnez de paprika en poudre et de poivre. Mouillez avec les 80 ml de bouillon et la sauce *nuoc mam*. Ajoutez le chou fermenté et laissez chauffer quelques instants.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez. Dressez sur des assiettes creuses, ajoutez les foies de canard, versez le bouillon, décorez de rondelles de ciboules et de coriandre fraîche ciselée et servez aussitôt.

Les pousses de bambou et les racines de lotus sont couramment employées dans la cuisine asiatique. La racine de gingembre est un condiment indispensable à la cuisine asiatique. Son goût intense et son arôme très particulier parfument un grand nombre de plats savoureux.

Pâtes

Si l'Italie est le pays des *tortellini*, des *cannelloni*, des *ravioli* et des *tortelli*, l'Autriche et l'Allemagne connaissent et apprécient également les pâtes farcies. La préparation exige quelque effort, mais le résultat en vaut la peine. Fromage, champignons, légumes, viandes et gibier : les pâtes farcies peuvent contenir une quantité de bonnes choses. Une fois maîtrisé le mode de préparation, on peut se livrer à des prouesses esthétiques.

farcies

La sauge fraîche donne une saveur incomparable aux pâtes. Conservée entre deux feuilles de papier sulfurisé huilé, elle supporte très bien la congélation.

Sautées au beurre, les feuilles de sauge composent une sauce très parfumée.

Ravioli à la sauge

En Italie, les pâtes farcies à la *ricotta* et aux épinards portent des noms différents selon les régions : *ravioli di magro* à Bologne ou *agnolotti* dans le Piémont. Elle peut aussi bien garnir de gros *ravioloni* que de minuscules *raviolini*, des *tortellini* et des *tortelli*. Plus les pâtes sont petites, meilleures elles sont, mais plus la préparation est longue. Les moules à *ravioli* sont donc bien pratiques.

300 g de farine
2 œufs
4 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
1 blanc d'œuf
80 g de beurre
16 feuilles de sauge
parmesan râpé
Pour la farce :
300 g de jeunes épinards
200 g de ricotta
1 pincée de sel
poivre noir
muscade fraîchement râpée
100 g de parmesan râpé
2 jaunes d'œufs

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Préparez la farce : nettoyez les épinards et plongez-les 1 à 2 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Sortez-les, puis passez-les sous l'eau très froide pour interrompre la cuisson. Égouttez-les, et hachez-les menu. Pour-suivez la préparation de la farce en suivant les illustrations ci-dessous.

Dans une jatte, mélangez tous les ingrédients de la farce en une préparation homogène.

Placez une feuille de pâte sur le moule à *ravioli*, garnissez de farce les alvéoles et badigeonnez les interstices de blanc d'œuf.

Recouvrez d'une autre feuille de pâte légèrement humectée en supprimant toutes les poches d'air. Passez le rouleau pour fermer les *ravioli*.

Divisez la pâte en six et étalez chaque part sur un plan fariné de manière à obtenir des feuilles un peu plus grandes que le moule. Farinez une face de chaque feuille de pâte et déposez-la sur le moule. Garnissez de farce puis recouvrez de pâte (voir illustrations ci-dessus). Répétez l'opération avec les autres feuilles de pâte. Démoulez les *ravioli*. Faites-les pocher 4 à 5 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Sortez-les à l'aide d'une écumoire et dressez-les sur des assiettes creuses. Faites fondre le beurre, faites revenir la sauge et répartissez sur les assiettes. Saupoudrez de parmesan et servez.

Beaucoup de farce pour un peu de pâte : tel est le secret des bons *tortellini*.

Un grand classique de la cuisine italienne.

Tortellini à la sauce tomate

Nature, avec du beurre et du parmesan, ou arrosés de bouillon de viande (*brodo*), ces *tortellini* sont délicieux. On peut aussi les marier, comme ici, avec une sauce aux tomates fraîches et au basilic. La farce à base de veau et de poulet est enrichie avec de la mortadelle, qui lui donne tout son liant.

Pour la pâte :
300 g de farine de blé
2 œufs
4 jaunes d'œufs
1/3 de cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'eau (facultatif)
Pour la farce :
150 g de veau
150 g de blancs de poulet
50 g de beurre
125 g de mortadelle
60 g de jambon de Parme
3 jaunes d'œufs
130 g de parmesan fraîchement râpé
sel, poivre noir
muscade fraîchement râpée
Pour la sauce :
600 g de tomates bien mûres
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
10 à 15 feuilles de basilic

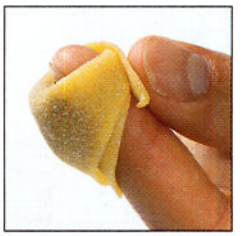
Tomates fraîches, huile d'olive et basilic : les meilleures sauces sont souvent les plus simples, pourvu que les ingrédients soient de toute première qualité. Choisissez des tomates bien mûres et très fruitées.

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez dans du film alimentaire et réservez 1 heure au frais.

Coupez la viande en cubes. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer la viande de toutes parts à feu réduit. Laissez cuire 10 minutes. Sortez-la de la poêle et faites revenir la mortadelle. Hachez finement le tout avec le jambon de Parme au hachoir à viande. Ajoutez les jaunes d'œufs et le parmesan et travaillez en un mélange homogène. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade râpée, couvrez et laissez reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez les graines et le pédoncule et coupez la pulpe en dés. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir les dés de tomate à feu vif. Salez, poivrez, ajoutez le basilic. Réduisez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que la tomate soit réduite en purée.

Étalez la pâte le plus finement possible et découpez-la en carrés de 4 cm de côté. Placez la valeur d'une noisette de farce au centre de chaque carré, puis refermez (voir illustrations ci-contre). Posez les *tortellini* sur une planche farinée et laissez-les sécher un instant. Faites-les pocher 8 à 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Dressez sur les assiettes chaudes, nappez de sauce tomate et saupoudrez de parmesan.



Repliez en triangle le *tortellini* farci et pincez les bords deux à deux. Enroulez-le autour de votre index, pointe vers le bas, et pincez fortement les extrémités. Relevez les bords et retirez votre doigt.

Ces pâtes farcies aux champignons offrent de délicats arômes de sous-bois.

Cannelloni à la forestière

Pour la pâte :
70 g de semoule de blé dur
70 g de farine
1 œuf
1 jaune d'œuf
sel
Pour la farce :
80 g d'oignons
1 gousse d'ail
300 g de champignons mélangés
100 g d'épinards nettoyés
40 g de poireau émincé
100 ml de crème
1/2 cuil. à café de sel, poivre blanc
1 à 2 blancs de poireaux
30 g de beurre
Pour la sauce :
sel
poivre blanc
1 cuil. à soupe de persil frais ciselé

Préparez la pâte (voire page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Épluchez l'ail et l'oignon et émincez-les. Nettoyez les champignons et coupez-les en petits morceaux. Lavez les épinards, laissez égoutter et hachez menu.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites blondir les oignons et l'ail. Ajoutez les champignons et laissez fondre 3 minutes, puis ajoutez les épinards et les poireaux et faites revenir le tout en remuant sans cesse. Versez la crème, salez, poivrez et laissez cuire 3 à 4 minutes. Retirez le mélange du feu et laissez refroidir.

Nettoyez les blancs de poireaux et prélevez un morceau de 12 cm de long sur la partie blanche. Détachez soigneusement 8 feuilles et plongez-les dans de l'eau bouillante salée. Passez sous l'eau froide et laissez égoutter.

Abaissez la pâte sur la surface de travail farinée. Découpez 8 rectangles de 9 cm sur 14 et plongez-les dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez cuire 2 minutes puis retirez. Déposez les rectangles de pâte sur un linge humide. Déposez sur chacun d'eux une feuille de poireau et un peu de farce, puis roulez pour former des *cannelloni*.

Préparez la sauce : faites réduire d'un tiers la crème sur feux doux. Dans une petite terrine, battez le jaune d'œuf et incorporez 1 cuillerée à soupe de crème chaude. Ajoutez ce mélange au reste de crème, hors du feu. Salez, poivrez et parsemez de persil ciselé.

Disposez les *cannelloni* dans un plat à gratin beurré et nappez de sauce. Enfournez à 200 °C (th. 7) et laissez cuire 12 minutes. Passez 1 minute sous le gril et servez aussitôt.

Les feuilles de poireau blanchies sont le secret de cette recette : on en tapisse les feuilles de pâtes avant de les farcir et de les rouler.

Dans le Trentin, le sarrasin entre dans la composition de nombreuses pâtes.

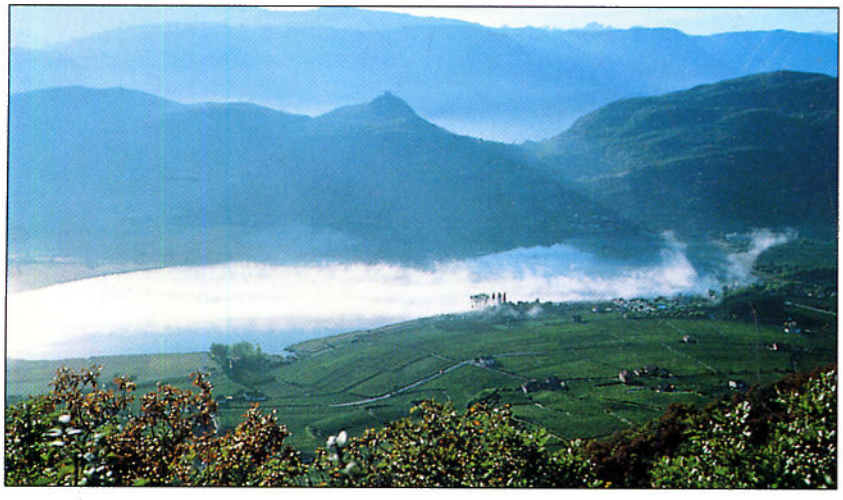
Tortelli au sarrasin

Le goût prononcé du sarrasin, ou blé noir, n'est pas toujours très apprécié. Aussi, on coupe généralement la farine de sarrasin avec de la farine de blé.

300 g de farine de sarrasin
2 œufs
2 cuil. à soupe de lait
sel
Pour la sauce tomate :
400 g de tomates mûres
25 g de carottes finement hachées
50 g d'oignons finement hachés
50 g de céleri-branche finement haché
1 pincée de sel
poivre noir
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Pour la farce :
30 g d'échalotes
1/2 bouquet de persil
1 ciboule
60 g de champignons de Paris
60 g de girolles
60 g de pleurotes

La gastronomie du Trentin-Haut Adige, région frontalière entre l'Autriche et l'Italie, bénéficie des deux cultures et de l'abondance de produits excellents.

La région du Trentin produit des vins aromatiques dignes d'accompagner les meilleurs plats de pâtes de la gastronomie locale.



15 g de beurre
2 cuil. à soupe de vin blanc sec
le jus d'1/2 citron
sel
poivre noir
40 g de beurre fondu
40 g de parmesan

Préparez la sauce : ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez le pédoncule, coupez-les en dés et jetez-les dans une cocotte. Ajoutez les carottes, les oignons et le céleri, couvrez et faites cuire 40 minutes à feu doux. Tamisez au-dessus d'une sauteuse, réchauffez, salez, poivrez et ajoutez l'huile.

Préparez la pâte (voir ci-contre). Enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la farce, hachez l'échalote et le persil, émincez la ciboule. Nettoyez les champignons, coupez-les en petits morceaux. Faites fondre le beurre et faites revenir le tout. Mouillez avec le vin et le jus de citron. Salez et poivrez.

Étalez la pâte et découpez des cercles de 6 cm de diamètre, puis garnissez de farce (voir ci-contre). Faites pocher les *tortelli* 8 à 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Sortez-les. Dressez sur des assiettes chaudes, nappez de sauce et parsemez de parmesan. Servez aussitôt.

Déposez 1 cuillerée à café de farce au centre de chaque cercle.

Repliez en demi-lune et pincez avec les doigts. Si la pâte est trop sèche, humectez le bord.

Posez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine et cassez les œufs. Ajoutez le lait et le sel. Travaillez les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Les meilleurs pleurotes sont ceux qui sont très jeunes. Ceux que l'on trouve sur les marchés sont cultivés et donc moins savoureux.

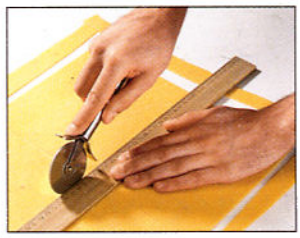
Préparés sans sauce mais farcis d'un mélange délicat, ils sont rangés à la verticale dans le plat.

Cannelloni debout

Une version originale des *cannelloni*, sans sauce et à la verticale, sur un lit de petits légumes. La farce, à base de porc, de foie et de champignons, est recouverte de beurre fondu et de fromage râpé, pour éviter qu'elle se dessèche.

Pour la pâte :
300 g de farine de blé
2 œufs
4 jaunes d'œufs
1/3 de cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'eau (facultatif)
Pour la farce :
300 g de pleurotes
100 g de beurre
100 g de beurre fondu
80 g d'oignons finement hachés
2 gousses d'ail finement hachées
350 g de porc maigre haché
150 g de foie de porc haché
400 g d'épinards lavés
sel, poivre noir
Pour le fond de petits légumes
2 cuil. à soupe de ciboule hachée
2 cuil. à soupe de carottes en dés
2 cuil. à soupe de céleri-branche en dés
Et aussi :
10 g de chapelure
10 g de parmesan râpé

Préparez la pâte (voir page 26). Pour la farce, retirez les pieds des pleurotes et détaillez le reste en lanières. Faites fondre 60 g de beurre et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez la viande hachée et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle s'émiette. Ajoutez le foie, les épinards et les pleurotes, faites cuire rapidement, salez, poivrez et réservez. Préparez les *canelloni* (voir illustrations 1 à 3). Faites fondre 40 g de beurre et faites revenir la ciboule, les carottes et le céleri. Tapissez-en un plat allant au feu et achevez la préparation des *cannelloni* (voir illustration 4). Disposez les *canelloni* dans un plat allant au four, arrosez-les avec la moitié du beurre fondu et faites cuire au four préchauffé à 200 °C (th. 7). Quinze minutes plus tard, saupoudrez de chapelure et de parmesan, arrosez du reste de beurre et prolongez la cuisson pendant 10 minutes.



Étalez la pâte sur une surface farinée et découpez-la en 4 plaques de 15 cm par 20.

Déposez la farce sur les plaques en laissant un bord libre sur la largeur. Badigeonnez ce dernier de blanc d'œuf.

Roulez les plaques sur la longueur, soudez bien et laissez 20 minutes au congélateur.

Coupez les rouleaux froids en tronçons de 3 cm et rangez-les debout sur le plat à gratin tapissé de petits légumes.

Cette spécialité du Trentin-Haut Adige est une variante rustique des *ravioli* aux épinards.

Tortelli aux épinards

La recette originale de la pâte prévoit une proportion de farine de seigle qui renforce la saveur de ces *tortelli*.

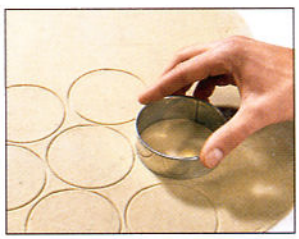
150 g de farine de blé
100 g de farine de seigle
1 pincée de sel
1 œuf
1 à 2 cuil. à café d'huile
environ 4 cuil. à soupe d'eau
Pour la farce :
375 g d'épinards
1 cuil. à soupe de persil haché
15 g de beurre
30 g d'oignon coupé en dés
10 g de farine
12,5 cl de lait chaud
sel
poivre noir
muscade fraîchement râpée
20 g de parmesan
Pour la décoration :
1 cuil. à soupe de beurre
12 tomates cerises
1 cuil. à café de persil haché
sel
poivre noir
1 blanc d'œuf
50 g de beurre
feuilles de persil plat
50 g de parmesan fraîchement râpé

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au moins 20 minutes au frais.

Pour la farce, lavez les épinards et plongez-les rapidement dans de l'eau bouillante salée. Sortez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide. Pressez-les et hachez-les finement. Ajoutez le persil. Faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon. Versez la farine, mélangez vivement et faites cuire rapidement sans laisser la préparation se colorer. Ajoutez le lait en remuant toujours, portez à ébullition et laissez épaissir en une béchamel fluide. Incorporez le mélange aux épinards, salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade râpée et le parmesan. Réservez.

Préparez les *tortelli* (voir illustrations ci-contre). Pochez-les 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée et égouttez-les.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les tomates coupées en deux. Saupoudrez de persil haché et assaisonnez. Dressez les *tortelli*, les tomates et les feuilles de persil sur des assiettes chaudes, saupoudrez de parmesan et arrosez du beurre fondu. Servez bien chaud.



Étalez la pâte en bandes très fines et découpez des cercles de 8 cm de diamètre.

Déposez un peu de farce au centre de chaque cercle.

Badigeonnez les bords de blanc d'œuf et refermez les cercles en demi-lunes.

Pincez les bords ensemble en veillant à ce que la farce ne puisse se répandre.

Aromatisés à la sauge et arrosés de beurre, ces *ravioli* remportent généralement un franc succès.

Ravioli à l'agneau

Les pâtes farcies maison sont généralement meilleures que celles que l'on achète toutes prêtes, sans doute parce ce qu'elles sont préparées avec des ingrédients de toute première qualité.

Pour la pâte :
300 g de farine, 1 cuil. à café de sel, 3 œufs
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Pour la farce :
300 g de viande d'agneau, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 gousse d'ail, 1 cuil. à soupe de persil haché
1 oignon, 12 cl de bouillon de viande
1/2 cuil. à café de sel, poivre blanc
1 pointe de noix de muscade râpée
4 à 6 feuilles ciselées de sauge fraîche
1/2 cuil. à café de romarin haché
1/2 cuil. à café de thym haché
Et aussi :
Un peu de farine, 1 blanc d'œuf pour badigeonner
eau salée, 80 g de beurre
80 g de parmesan frais râpé

La sauge fraîche possède un arôme très intense qui se développe encore mieux quand on l'ajoute dans une cuisson grasse (beurre fondu par exemple).

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Pour la farce, retirez tous les tendons de la viande et passez celle-ci au hachoir très fin. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir ensemble l'ail écrasé et les oignons émincés. Ajoutez la viande hachée et faire revenir à feu vif en remuant sans cesse. Ajoutez le bouillon, salez et poivrez, ajoutez la noix de muscade et les herbes et laissez mijoter à feu moyen pendant 2 minutes environ. Ajoutez un peu de bouillon si nécessaire. Retirez du feu et laissez refroidir.

Divisez la pâte en quatre morceaux, réservez-en deux au réfrigérateur et étalez les deux autres sur le plan de travail fariné pour former deux carrés de 32 cm de côté. Sur l'une des feuilles de pâte, dessinez avec la pointe d'un couteau des carrés de 4 cm de côté.

Déposez 1 cuillerée à café de farce au centre de chaque carré et badigeonnez les pourtours de blanc d'œuf battu. Recouvrez avec la seconde feuille de pâte et pressez fermement sur les bords des *ravioli* au moyen d'une règle. Avec une roulette, découpez les carrés. Procédez de même avec les autres morceaux de pâtes.

Plongez les *ravioli* dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez cuire 12 à 15 minutes. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les *ravioli*, puis mélangez délicatement. Dressez sur des assiettes chaudes, parsemez de parmesan râpé et servez aussitôt. À déguster avec une salade verte.

En découpant les *ravioli* avec une roulette dentelée, on obtiendra des bords joliment ourlés.

Des petits *tortelli* ronds aux bords dentelés, servis avec une sauce aux tomates fraîches.

Tortelli au poulet

Pour la pâte :
300 g de farine de blé, 2 œufs, 4 jaunes d'œufs
1/3 de cuil. à café de sel
Pour la farce :
200 g de blanc de poulet sans la peau
100 g de foies de poulets
sel, poivre blanc
60 g de beurre
60 g d'oignons
120 g de cèpes frais
200 g d'épinards frais nettoyés
2 cuil. à soupe d'herbes ciselées (persil, thym et basilic)
1 œuf, sel, poivre blanc
noix de muscade fraîche râpée
Pour la sauce :
60 g d'oignon, 1 gousse d'ail
400 g de tomates fraîches pelées, 1 petit piment rouge
3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de sucre
Et aussi :
25 g de *pecorino sardo* frais râpé

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Coupez les blancs de poulet et les foies en morceaux, salez et poivrez. Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle et faites revenir la viande et les foies. Retirez et laissez refroidir.

Ces *tortelli* marient les arômes des cèpes frais à la délicatesse du poulet. La sauce aux tomates fraîches leur apporte une jolie note colorée.

Sur une feuille de pâte, déposez la farce en petits tas régulièrement espacés et badigeonnez les pourtours de blanc d'œuf.

Recouvrez avec le reste de pâte pressez les bords de chaque *tortelli* avant de les découper au moyen d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Épluchez les oignons, nettoyez les champignons et émincez le tout. Faites blanchir les épinards dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les sous l'eau froide, égouttez et pressez.

Faites fondre le reste de beurre et faites revenir les oignons et les cèpes. Ajoutez les herbes et laissez refroidir quelques instants. Mélangez la viande, les foies et les champignons et passez le tout au hachoir très fin. Ajoutez l'œuf, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Épluchez l'oignon et l'ail et émincez-les. Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez les graines et le pédoncule et coupez la chair en dés. Coupez le piment rouge en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et émincez la chair. Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez les tomates, le sel, le sucre et le piment, puis laissez mijoter à feu doux, sans couvrir, pendant 15 minutes environ.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et préparez les *tortelli* (voir illustrations page ci-contre). Faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface (comptez 6 à 8 minutes). Retirez-les avec une écumoire et laissez égoutter. Dressez sur des assiettes chaudes, nappez de sauce et servez aussitôt avec le fromage râpé.

Les farces aux champignons sont parmi les plus délicates et se prêtent à des préparations très raffinées.

Tortelli aux épinards farcis aux cèpes

Pour obtenir une pâte d'un beau vert, on la colore avec des épinards. Le contraste avec le rouge de la sauce forme un ensemble agréable à savourer des yeux.

Pour 35 pièces
Pour la pâte :
200 g d'épinards nettoyés, 160 g de farine
5 à 6 jaunes d'œufs, 40 g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel, noix de muscade fraîche râpée
Pour la farce :
300 g de cèpes, 50 g d'oignons, 30 g de beurre
1 cuil. à soupe de persil haché, sel, poivre
Pour la sauce :
700 g de tomates mûres, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre
1 cuil. à soupe de feuilles de basilic ciselées
Et aussi :
1 blanc d'œuf pour badigeonner
un peu de beurre légèrement bruni
40 g de *pecorino* frais en copeaux
quelques feuilles de basilic

Passez quelques feuilles d'épinards au mixeur avec 2 à 3 cuillerées à soupe d'eau. Ajoutez progressivement toutes les feuilles. Déposez cette purée d'épinards dans une mousseline et pressez fermement en recueillant le jus. Portez celui-ci à 65 °C et recueillez avec une passoire les fragments de feuilles qui remontent à la surface.

Préparez la pâte (voir page 26) en ajoutant à la préparation le jus extrait des épinards. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la farce, nettoyez soigneusement les cèpes et émincez-les. Épluchez les oignons et hachez-les très finement. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les oignons, puis ajoutez les champignons et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez le persil, remuez, salez et poivrez. Laissez refroidir.

Pour la sauce, ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez les pédoncules et les graines et détaillez la chair en petits dés. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites revenir les dés de tomates à feu vif. Salez et poivrez. Incorporez les feuilles de basilic, baissez la flamme et laissez mijoter 5 minutes environ.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez des cercles de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez un petit tas de farce au centre de chaque cercle et badigeonnez le pourtour de blanc d'œuf. Refermez en demi-lune en pressant fermement sur les bords.

Faites cuire les *tortelli* 5 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez, nappez de beurre fondu, mélangez délicatement et parsemez de fromage râpé. Décorez de quelques feuilles de basilic et servez avec la sauce tomate.

La farce est ici composée de champignons fins et d'un mélange d'escargots et de tête de veau ou de jambon cuit.

Tortelloni aux cèpes

Pour la pâte :
150 g de farine de blé
1 à 2 œufs, 1 cuil. à café d'huile d'olive
1/4 de cuil. à café de sel
Pour la farce aux escargots et aux cèpes :
150 g de cèpes nettoyés
150 g de tête de veau cuite ou de jambon cuit
1 gousse d'ail, 30 g d'échalotes
2 cuil. à café d'huile d'olive, 20 g de beurre
100 ml de vin blanc, 1 cuil. à café de persil haché
quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre
2 boîtes d'escargots (poids égoutté 65 g chacune)
Pour le beurre aux herbes :
25 g d'épinards lavés, 1 bouquet d'herbes fraîches
sel, 150 g de beurre
2 cuil. à soupe de jus d'escargots, poivre
quelques gouttes de jus de citron
Et aussi :
1 blanc d'œuf, 300 g de cèpes nettoyés
3 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre
1 boîte d'escargots (poids égoutté 65 g)
200 ml de bouillon de volaille
1 cuil. à soupe de crème
cerfeuil et persil, petits croûtons

Préparez la pâte (voir page 26). Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la farce, émincez finement les champignons. Coupez la tête de veau ou le jambon en dés de 4 mm d'épaisseur. Pelez l'ail et les échalotes et hachez-les finement. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le beurre et faites blondir l'ail et les échalotes, déglacez avec la moitié du vin et laissez réduire presque entièrement. Ajoutez les champignons et faites revenir rapidement, puis ajoutez la viande et procédez de même. Ajoutez le persil, le jus de citron, le sel et le poivre, puis les escargots avec le jus. Versez le reste de vin et laissez réduire le tout jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Réservez 2 cuillerées à soupe de cette farce.

Faites blanchir les épinards et les herbes dans de l'eau légèrement salée, passez-les sous l'eau froide, laissez égoutter et pressez le tout à fond. Passez le mélange au mixeur, avec le beurre et le jus d'escargots. Salez et poivrez. Incorporez 1 cuillerée à soupe de cette préparation à la farce, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Étalez la pâte en fines bandes. Sur la moitié d'entre elles, dessinez des cercles de 7 cm de diamètre. Au centre de chacun des cercles, déposez 1 escargot et un peu de farce. Badigeonnez le pourtour de blanc d'œuf. Recouvrez avec les bandes de pâte restantes, pressez fermement les bords et découpez des *tortelloni* à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Coupez les cèpes en tranches épaisses dans le sens de la hauteur, faites-les revenir rapidement dans l'huile chaude, salez et poivrez. Ajoutez les 2 cuillerées à soupe de farce réservées, les escargots avec leur jus et le bouillon de volaille. Laissez mijoter le tout pendant 5 minutes.

Faites cuire les *tortelloni* en les plongeant 3 à 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez égoutter, puis faites revenir rapidement dans le beurre aux épinards, que vous aurez fait fondre au préalable. Dressez sur des assiettes chaudes, garnissez de crème et de petits croûtons, décorez de persil et de cerfeuil et servez.

Les cèpes parfument délicieusement ces *tortelloni* tout en s'harmonisant avec les saveurs des autres ingrédients.

**Servis seuls, ces *agnolotti* sont délicieux…
Accompagnés d'une sauce aux truffes, ils sont inoubliables.**

Agnolotti sauce aux truffes

On trouve des truffes de novembre à mars. Ces délicats champignons noirs, finement émincés, parfument délicatement les sauces pour accompagner les pâtes les plus simples.

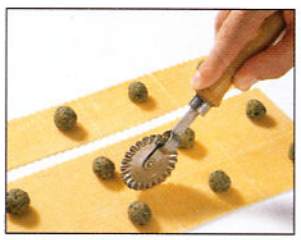
Pour la pâte :
300 g de farine de blé
2 œufs, 2 jaunes d'œufs, 1/3 de cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'eau
Pour la farce :
500 g de viande de chevreau ou d'agneau
3 à 4 cuil. à soupe d'huile
1 gousse d'ail finement émincée
2 cuil. à soupe d'échalotes émincées
80 g de carottes émincées
80 g de céleri-rave râpé
1 cuil. à café de thym ciselé
quelques feuilles de romarin ciselées
1 cuil. à café de sel
poivre, 50 ml de bouillon de veau
500 g d'épinards blanchis, bien essorés
80 g de parmesan fraîchement râpé, 2 œufs frais
Pour la sauce aux truffes :
40 cl de fond de veau, 20 g de beurre, 1 échalote émincée, 25 g de truffes finement hachées
2 cl de xérès sec, quelques gouttes d'huile de truffes
Et aussi :
persil fraîchement ciselé

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Coupez la viande en morceaux et faites-les revenir dans l'huile chaude. Ajoutez l'ail, les échalotes, les carottes, le céleri et les herbes et faites sauter le tout rapidement. Salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes. Verser 250 ml de bouillon et laissez mijoter au moins 1 heure. Mouillez si nécessaire avec un peu de bouillon supplémentaire. Laissez refroidir et passez le tout au hachoir fin. Ajoutez les épinards finement émincés, le parmesan et les œufs et mélangez bien. Déglacez le fond de cuisson de la viande avec le reste de bouillon et faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 3 cuillerées à soupe de liquide. Incorporez à la préparation.

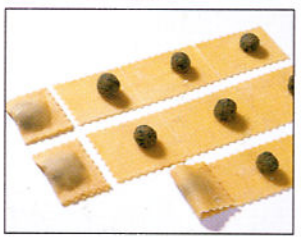
Étalez la pâte et préparez les *agnolotti* (voir illustrations ci-contre), puis laissez reposer quelques minutes.

Faites réduire à un tiers le fond de veau. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir les échalotes. Ajoutez les truffes, remuez et déglacez au xérès. Ajoutez le fond de veau réduit et incorporez l'huile de truffes. Faites cuire les *agnolotti* pendant 3 à 4 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez, puis faites revenir rapidement dans la sauce aux truffes. Dressez sur des assiettes chaudes, décorez de feuilles de persil et servez aussitôt.

Sur la pâte, dessinez des rectangles de 4 cm sur 6. Déposez une boulette de farce sur chacun d'eux.



Découpez les rectangles au moyen d'une roulette dentelée et badigeonnez d'eau les pourtours de pâte.



Repliez la pâte sur la farce et pressez fermement les bords.

Faites dégorger le ris de veau au moins 5 heures dans l'eau, en renouvelant celle-ci à plusieurs reprise. Retirez soigneusement à la main toutes les petites peaux et les traces de sang.

La truffe est un produit très onéreux. On la consomme crue, en fins copeaux, ou dans des sauces et des préparations chaudes qui permettent de retenir tout son parfum.

Une variante raffinée d'un plat très simple.

Ravioli aux ris de veau

Confectionner des pâtes farcies demande un peu de travail, mais les *ravioli* frais maison sont sans commune mesure avec ceux que l'on trouve tout prêts dans le commerce, surtout si on les farcit d'un mélange aussi fin que celui proposé ici. On peut remplacer la garniture par un bon bouillon de bœuf ou de poule pour confectionner des ravioli in brodo.

Faites blanchir le ris de veau dans de l'eau bouillante légèrement salée, laissez égoutter et découpez en rosettes.

Faites fondre 20 g de beurre et faites blondir l'ail et les échalotes. Faites revenir rapidement le ris de veau. Laissez refroidir.

Incorporez la purée de pommes de terre. Ajoutez le jaune d'œuf, la chapelure et le persil et mélangez. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.

Pour 10 à 12 pièces
Pour la pâte :
300 g de farine, 2 œufs, 4 jaunes d'œufs
1/3 de cuil. à café de sel
Pour la farce :
250 g de ris de veau
125 g de pommes de terre farineuses, sel
40 g d'échalotes, 1 petite gousse d'ail
30 g de beurre, 2 cuil. à soupe de lait chaud
1 blanc d'œuf
1 cuil. à soupe de chapelure, 2 cuil. à soupe de persil finement haché
poivre
muscade fraîchement moulue
Et aussi :
80 g de truffes noires ou de truffes d'été
1 blanc d'œuf pour badigeonner
4 cuil. à soupe de fond de veau
1 cuil. à café de beurre
100 g de beurre bruni

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

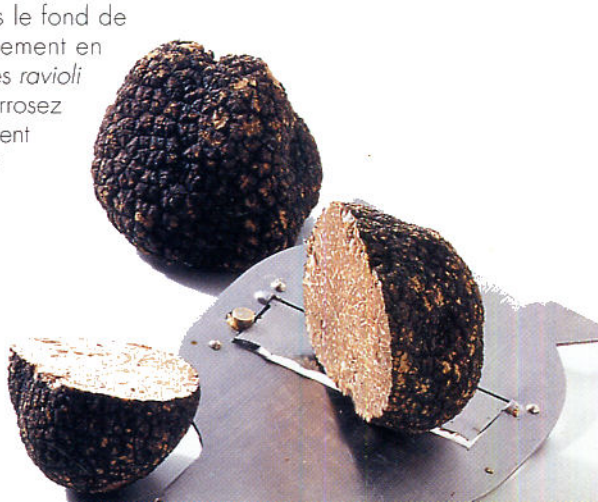
Nettoyez et parez le ris de veau (voir illustrations 1 et 2 en haut à gauche). Lavez et épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans un peu d'eau légèrement salée. Faites blanchir le ris de veau (voir illustration 1 en bas à gauche). Pelez et hachez finement les échalotes et l'ail. Passez les pommes de terre encore chaudes au presse-purée et travaillez avec 10 g de beurre et avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Faites cuire le ris de veau (voir illustrations 2 et 3 en bas à gauche). Brossez délicatement les truffes pour ôter toute la terre, en épluchant sans excès les parties où la brosse ne peut accéder.

Étalez finement la pâte sur le plan de travail fariné et découpez des cercles de 6 cm de diamètre. Déposez 1 cuillerée à café de farce au centre de chaque cercle.

Badigeonnez les pourtours de blanc d'œuf et repliez de manière à former des demi-lunes. Pressez fermement les bords. Laissez reposer quelques minutes, puis faites cuire les *ravioli* 5 à 6 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Faites ramollir le beurre dans le fond de veau et faites chauffer doucement en remuant sans cesse. Dressez les *ravioli* sur des assiettes chaudes et arrosez de sauce et de beurre légèrement bruni. Parsemez de truffes en copeaux et servez aussitôt.



La *ricotta* est un fromage à base de lait de brebis ou de vache caillé. Traditionnellement, le fromage était mis à égoutter dans de petites faisselles en osier, remplacées aujourd'hui par des récipients en plastique.

Une sauce tomate fruitée qui s'harmonise à merveille avec une farce parfumée.

Tortelloni au blé complet farcis à la ricotta et aux herbes

Une pâte au blé complet présente un goût plus marqué et une texture plus consistante qu'une pâte à la farine blanche. Mais il faut y ajouter des œufs et de l'eau, car elle nécessite davantage de liquide pour être liée.

Pour la pâte :
300 g de farine de blé complet
3 œufs, 1 cuil. à café de sel, 2 cuil. à soupe d'eau
Pour la farce :
400 g de *ricotta*
1 œuf, 1 jaune d'œuf
100 g de *pecorino toscano* fraîchement râpé
3 cuil. à soupe de basilic ciselé
2 cuil. à soupe de persil ciselé
2 feuilles de thym
2 feuilles d'origan
1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
sel, poivre
Pour la sauce :
500 g de tomates
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
60 g d'échalotes finement hachées
1 gousse d'ail finement hachée
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
1 brin de thym
1 feuille de laurier
sel, poivre
Et aussi :
1 blanc d'œuf pour badigeonner
3 cuil. à soupe de beurre
100 g d'olives noires
50 g de *pecorino toscano* fraîchement réduit en copeaux
1 cuil. à soupe de feuilles de basilic ciselées

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Dans un grand bol, mélangez le pecorino, les herbes et les épices.

Préparez les *tortelloni* (voir illustrations ci-contre). Disposez-les sur une planche farinée, recouvrez de plastique alimentaire et laissez reposer.

Pour la sauce, ébouillantez les tomates, pelez-les et retirez le pédoncule et les graines. Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse et faites blondir l'ail et les échalotes, ajoutez les tomates et le concentré de tomates et remuez. Ajoutez le thym et le laurier et laissez mijoter 25 minutes. Retirez les herbes et passez la sauce au tamis fin. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Portez à ébullition un grand volume d'eau, salez et plongez-y les *tortelloni* pendant environ 8 minutes. Égouttez soigneusement, puis faites rapidement revenir les *tortelloni* dans le beurre fondu. Dressez sur des assiettes chaudes, nappez de sauce et décorez d'olives. Parsemez généreusement de *pecorino* en copeaux et de basilic ciselé et servez aussitôt.

Abaissez la pâte au rouleau ou à la machine et découpez des galettes de 7 cm de diamètre.

Sur chaque galette de pâte, déposez une noix de farce au moyen d'une poche à douille. Badigeonnez le pourtour de blanc d'œuf.

Repliez en demi-cercles en pressant fermement les bords.

Dans les épiceries fines italiennes, on trouve tout ce qu'il faut pour préparer un bon plat de pâtes, ainsi qu'un bel assortiment de pâtes fraîches artisanales.

Un plat de pâte tout en finesse, doux et léger pour des déjeuners de printemps.

Ravioli de veau aux asperges

La farce est composée de viande mais aussi de petits légumes nouveaux qui lui donnent une saveur très délicate. Et les fines asperges vertes au léger goût de noix, que l'on peut remplacer par des asperges sauvages, font ici un accompagnement très réussi.

Pour la pâte :
150 g de farine
1 œuf, 2 jaunes d'œufs, 1/4 de cuil. à café de sel
Pour la farce :
250 g de veau, 100 g d'asperges, sel
1 gousse d'ail, 70 g de carottes
40 g de céleri-branche, 40 g de ciboules
100 g de girolles
1 cuil. à soupe de persil, le tout finement ciselé
1 œuf, poivre
1 cuil. à café de paprika doux moulu
Pour la sauce :
25 cl de crème, 1 feuille de sauge, quelques feuilles de basilic, 1 brin de thym
2 piments rouges hachés
noix de muscade fraîchement râpée
sel, poivre blanc
4 cl de xérès
100 g d'*asiago* (fromage de vache) fraîchement râpé
Et aussi :
1 blanc d'œuf
300 g d'asperges vertes
30 g de parmesan en copeaux

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la farce, émincez très finement la viande. Épluchez les asperges, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis écrasez-les. Pelez l'ail et hachez-le. Émincez les carottes, le céleri et les ciboules. Nettoyez et émincez les champignons. Ajoutez les herbes ciselées et mélangez bien le tout. Incorporez l'œuf pour lier la farce. Salez, poivrez et ajoutez le paprika.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte pour former une feuille très fine. À l'aide d'un emporte-pièce dentelé ovale, découpez des morceaux de pâte de 6 cm de long. Déposez 1 cuillerée à café de farce à une extrémité, en réservant un bord. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf, rabattez la pâte sur la farce et pressez fermement sur les côtés. Laissez sécher quelques instants sur le plan de travail fariné.

Pendant ce temps, faites réduire la crème à un tiers, puis baissez le feu. Incorporez les herbes ciselées, les aromates et le xérès, ainsi que le fromage que vous laissez fondre dans cette sauce sans porter à ébullition. Passez au tamis et réservez au chaud.

Épluchez les asperges, coupez-les en morceaux de 5 cm et faites-les cuire 5 à 8 minutes dans de l'eau bouillante salée. Dans le même temps, faites cuire les *ravioli* 8 à 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, coupez le feu et égouttez. Dressez les asperges et les *ravioli* sur des assiettes chaudes, nappez de sauce, décorez de parmesan en copeaux et servez aussitôt.

Un plat très printanier, à réaliser avec des asperges vertes de préférence.

Les pommes de terre cuites au four donnent une matière plus sèche et plus facile à travailler que celles cuites à l'eau. On les passe au presse-purée pendant qu'elles sont encore chaudes.

En Carinthie (Autriche), en Slovénie et dans le Frioul (Italie), les *ravioli* sont farcis avec des pommes de terre.

Ravioli de Carinthie

Une recette rustique que se partagent l'Autriche, la Slovénie et l'Italie… C'est un plat bon marché et qui peut être très savoureux s'il est bien préparé.

Pour la pâte :
300 g de farine, 3 œufs
1 cuil. à soupe d'huile, 1/2 cuil. à soupe de sel
1 cuil. à soupe d'eau (facultatif)
Pour la farce :
250 g de pommes de terre cuites, 60 g d'oignons
1 gousse d'ail, 40 g de beurre
120 g de fromage blanc
40 g de fromage à pâte très dure
1/2 cuil. à café de sel, poivre noir, 1 jaune d'œuf
Pour la sauce :
50 g d'oignons, 50 g de carottes
50 g de céleri-branche, 200 g de pommes de terre
30 g de beurre, 1/2 cuil. à café de sel
15 cl de bouillon de légumes
1 à 2 cuil. à soupe d'herbes ciselées
10 cl de crème
poivre noir
Et aussi :
1 jaune d'œuf, 100 g de lard maigre

Enrichie de *ricotta pecora* ou d'un fromage de brebis de Carinthie, la farce est parfumée à souhait. Choisissez un fromage très affiné pour lui donner encore plus de goût.

Préparez la pâte (voir page 9). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pelez les pommes de terre, puis écrasez-les à la fourchette. Épluchez l'ail et l'oignon et hachez-les très finement. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites chauffer la purée, ajoutez l'oignon et l'ail et remuez quelques instants. Transférez dans une terrine et laissez refroidir. Ajoutez le fromage blanc et le fromage râpé, salez et poivrez. Incorporez le jaune d'œuf.

Pour la sauce, épluchez l'oignon, la carotte et le céleri et émincez le tout finement. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Faites revenir les légumes dans le beurre fondu, ajoutez les morceaux de pommes de terre, salez et ajoutez juste assez de bouillon pour recouvrir le tout. Laissez cuire à découvert jusqu'à ce que la moitié du liquide soit évaporée. Passez le tout au mixeur, ajoutez la crème et les herbes, poivrez.

Étalez la pâte aussi finement que possible et découpez à la roulette des rectangles de 5 cm sur 7. Déposez sur chacun 1 cuillerée de farce. Badigeonnez les bords de jaune d'œuf battu, repliez les rectangles pour former des *ravioli* et pressez fermement les bords. Faites cuire 8 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez. Émincez le lard et faites-le rissoler à sec dans une poêle. Dressez les *ravioli* sur des assiettes chaudes, nappez de sauce, parsemez de lard rissolé et servez.

Ces *maultaschen* sont une spécialité du sud de l'Allemagne (Souabe).

Maultaschen au boudin et à la choucroute

Par leur forme et leur taille, les *maultaschen* rapellent les ravioli italien, mais leur farce à base de boudin et de choucroute est caractéristique de la cuisine bavaroise.

Pour la pâte :
300 g de farine, 3 œufs, 1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'huile
Pour la farce :
200 g d'épinards, 80 g de pain rassis (80 g)
100 ml de lait tiède, 80 g de lard fumé
40 g de beurre, 60 g d'oignons émincés
60 g de ciboules émincées
200 g de viande de porc hachée, 2 œufs
1/2 cuil. à café de sel, poivre blanc
1 cuil. à soupe de marjolaine séchée
1 cuil. à soupe de persil finement ciselé
Pour la choucroute :
100 g d'oignons, 1 gousse d'ail
80 g de saindoux, 1 kg de choucroute, 2 feuilles de laurier, 6 baies de genièvre, 2 clous de girofle
100 ml de vin blanc, 200 ml de bouillon de viande
sel, poivre noir, 1 pincée de sucre
Et aussi :
200 g de boudin sans la peau
30 g de beurre
1 blanc d'œuf
1 l de bouillon de viande
50 g de beurre
100 g d'oignons émincés
1 cuil. à soupe de ciboulette émincée

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Nettoyez les épinards, ébouillantez-les, rincez sous l'eau froide et égouttez avant de les émincer.

Dans une terrine mélangez tous les ingrédients de la farce et assaisonnez. Déposez 1 cuillerée à soupe de farce sur chaque rectangle de pâte. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf et refermez les *maultaschen* en pressant sur les côtés. Faites glisser les *maultaschen* dans le bouillon de viande en ébullition, réduisez le feu et laissez cuire 10 à 15 minutes.

Un accompagnement insolite pour ces *maultaschen* inspirés de la cuisine d'Allemagne du Sud. Pour ceux qui souhaitent un plat moins riche en viande, on peut préparer une farce plus légère en supprimant le lard et le porc.

Coupez le pain en petits cubes et mettez-les à tremper dans le lait tiède, puis pressez bien pour évacuer toute l'humidité. Émincez le lard. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les oignons et les ciboules. Poursuivez la préparation de la farce en suivant les indications ci-contre (voir illustrations).

Abaissez la pâte sur le plan de travail fariné. À l'aide d'une règle et d'une roulette, découpez des rectangles de 6 cm sur 12. Déposez sur chacun 1 cuillerée de farce. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf, repliez les rectangles et pressez fermement les bords.

Préparez la choucroute : pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Faites fondre le saindoux dans une casserole et faites blondir l'ail et les oignons. Ajoutez la choucroute, puis le laurier, les baies de genièvre et les clous de girofle et déglacez au vin blanc et au bouillon. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Réduisez le feu et laissez mijoter 45 minutes.

Faites cuire les *maultaschen* (voir illustrations ci-contre). Pendant ce temps, détaillez le boudin en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir rapidement les tranches de boudin. Dressez les *maultaschen* sur des assiettes chaudes, garnissez avec le boudin et la choucroute et décorez de ciboulette et de rondelles d'oignons que vous aurez d'abord fait revenir dans du beurre.

Ces *maultaschen* sont délicieux en automne, faits avec les produits du marché. Le chevreuil peut être remplacé par une autre viande de gibier.

Maultaschen de chevreuil aux cèpes

Pour la pâte :
300 g de farine, 3 œufs, 1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'huile, un peu d'eau si nécessaire
Pour la farce :
200 g de selle de chevreuil parée
120 g de jambon fumé maigre
3 baies de genièvre, 5 grains de poivre blanc
1 feuille de laurier, 4 cl de xérès
4 cl de vin rouge
1/2 blanc d'œuf, 1 cuil. à soupe de crème double
40 ml de fond de gibier
sel, poivre blanc
Pour la sauce :
80 g d'oignons, 1/2 gousse d'ail
400 g de cèpes
30 g de beurre, 30 cl de crème fraîche, sel, poivre
Et aussi :
1 blanc d'œuf, 20 cl de bouillon de gibier
1 cuil. à soupe de persil ciselé

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Pour la farce, coupez la viande et le lard en lanières et hachez-les menu. Dans un mortier, écrasez les baies de genièvre, les grains de poivre et le laurier. Mélangez ces aromates dans une casserole avec le xérès et le vin rouge. Portez à ébullition, laissez réduire à 2 cl, puis laissez refroidir. Passez au tamis fin. Versez sur la viande avec le blanc d'œuf, la crème double et le fond de gibier, mélangez intimement. Salez, poivrez et travaillez le tout jusqu'à obtention d'une farce lisse.

Abaissez la pâte et découpez des rectangles de 5 cm sur 10 à l'aide d'une roulette. Déposez 1 cuillerée de farce sur chaque rectangle et refermez ces derniers (voir illustrations ci-dessous).

Pour la sauce, pelez les oignons et l'ail et hachez-les finement. Nettoyez les cèpes, émincez-en 80 g et réservez le reste. Dans 10 g de beurre fondu, faites blondir la moitié de l'oignon haché avec l'ail. Ajoutez les cèpes émincés et laissez cuire quelques instants. Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire à petit feu. Salez, poivrez et passez la sauce au tamis.

Faites réduire de moitié le bouillon de gibier, rectifiez l'assaisonnement et réservez. Faites cuire les maultaschen 5 à 6 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Retirez-les délicatement et laissez égoutter. Pendant ce temps, coupez les cèpes en tranches dans le sens de la longueur. Faites fondre le reste de beurre et faites revenir le reste des oignons. Ajoutez les champignons et faites-les blondir 1 à 2 minutes sur chaque face. Salez et poivrez.

Dressez les *maultaschen* sur des assiettes chaudes et garnissez de cèpes. Nappez de sauce et de bouillon de gibier réduit. Décorez de persil ciselé et servez.

Posez 1 cuillerée à café de farce sur une moitié de chaque rectangle de pâte. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf, rabattez la pâte sur la farce et pressez fermement le bord.

Plus les asperges sont jeunes et fraîches, plus elles sont savoureuses. Contrairement aux asperges vertes, les asperges blanches doivent être épluchées.

Les asperges donnent un goût très délicat à cette farce, discrètement parfumée au gouda.

Cannelloni aux asperges

Pour éviter que les asperges ne deviennent trop molles au cours de la cuisson au four, on les fera seulement étuver une dizaine de minutes dans du vin blanc avant de les incorporer à la farce.

Pour la pâte :
150 g de farine, 1 œuf, 1 jaune d'œuf
1 cuil. à café d'huile d'olive, sel
un peu d'eau (facultatif)
Pour la farce :
500 g d'asperges blanches, 20 g de beurre
50 ml de vin blanc
sel, poivre blanc
100 g de jambon cuit
quelques feuilles de basilic, 180 g de tomates en dés
Pour la sauce :
10 g de beurre, 10 g de farine, 120 ml de lait
sel, poivre blanc
noix de muscade fraîchement râpée
120 g de gouda vieux, fraîchement râpé
Et aussi :
beurre pour le plat, 120 ml de crème fraîche
30 g de parmesan fraîchement râpé, 20 g de beurre

Les tiges des asperges doivent être droites et régulières, les têtes fermes et en boutons, la tranche d'une belle couleur claire. Un signe de fraîcheur qui ne trompe pas : le léger crissement des tiges quand on les frotte ensemble.

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Épluchez les asperges et coupez-les en deux. Faites fondre le beurre, ajoutez les asperges, versez le vin, salez et poivrez. Couvrez et laissez étuver à feu doux pendant 10 minutes.

Coupez le jambon en dés de 5 mm de côté. Ciselez le basilic. Mélangez dans une terrine avec les tomates.

Pour la sauce, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et laissez cuire 1 à 2 minutes. Ajoutez le lait, remuez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, assaisonnez et laissez mijoter 10 minutes sans cesser de remuer. Passez cette sauce au tamis, réchauffez et laissez fondre le fromage en remuant toujours. Laissez refroidir quelques instants, nappez de sauce les tomates et le jambon et mélangez.

Abaissez finement la pâte sur un plan de travail fariné et découpez 8 rectangles de 10 cm sur 15. Faites-les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, retirez et laissez reposer sur un linge humide. Répartissez les asperges sur les rectangles de pâte, recouvrez du mélange tomates-jambon et enroulez en pressant bien les extrémités. Disposez les *cannelloni* dans un plat beurré, nappez de crème, parsemez de parmesan et de beurre. Enfournez à 200 °C (th. 7) et laissez cuire 20 à 25 minutes.

Capitale culturelle, Bruxelles regorge de curiosités. On ne renoncera pas à déambuler dans les ruelles de la vieille ville jusqu'à la place du marché.

Une présentation originale : les pâtes sont ici recouvertes d'une très fine couche de pâte *filo*.

Croustillants de pâtes au lapin

L'originalité de cette recette réside entre autres dans le fait que les pâtes, des *capellini* ou cheveux d'anges, sont utilisées ici comme farce. Le résultat est délicieux.

250 g de *capellini*, sel
Pour la farce :
2 cuisse de lapin (600 g)
60 g d'oignons
40 g de carotte
60 g de poireau
1 petit piment
500 g de tomates mûres
500 g de pleurotes

Dans le centre ville très commerçant, on dénichera toutes sortes de denrées fines dans des boutiques au charme ancien.

Sous une délicate enveloppe de pâte *filo* se cache un délicieux mélange de cheveux d'anges, légumes, champignons et lapin.

2 cuil. à soupe d'huile
150 g de lard maigre en dés
2 cuil. à soupe d'herbes fraîches ciselées (thym, basilic et persil)
sel, poivre
Et aussi :
200 g d'épinards (grandes feuilles)
300 g de pâte *filo*
1 blanc d'œuf, un peu de beurre pour le plat
50 g de beurre fondu
150 g de fromage fraîchement râpé
10 g de chapelure

Désossez la viande et émincez-la en fines lanières. Épluchez et lavez les légumes. Émincez l'oignon, la carotte et le poireau. Coupez le piment en deux, retirez les

graines et les peaux blanches et émincez la chair. Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez les graines et le pédoncule, puis coupez la chair en petits dés. Coupez les pleurotes en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites fondre le lard. Ajoutez les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Faites dorer le lapin. Ajoutez les légumes et les champignons (sans les tomates) et laissez fondre 2 à 3 minutes. Ajoutez alors les tomates et faites mijoter le tout 15 minutes. Incorporez alors les herbes, salez, poivrez et laissez refroidir. Nettoyez les épinards, ôtez les tiges, lavez les feuilles et faites-les blanchir, puis passez-les sous l'eau froide. Déposez sur un linge humide. Faites cuire les capellini dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.

Découpez les feuilles de pâte *filo* en carrés de 20 cm de côté et recouvrez-les immédiatement d'un linge humide. Les carrés doivent être farcis et préparés un par un car la pâte *filo* sèche très vite et devient cassante. Tapissez un morceau de pâte de plusieurs feuilles d'épinards en évitant les bords sur 2 cm. Recouvrez de *capellini*, puis de farce. Repliez le bord avant, puis les bords latéraux sur la farce. Badigeonnez le bord arrière de blanc d'œuf et roulez le tout.

Beurrez généreusement un plat à gratin. Disposez les rouleaux sans trop les serrer et nappez de beurre fondu. Parsemez d'un mélange de fromage râpé et de chapelure. Mettez au four préchauffé à 200 °C (th. 7) et laissez cuire 20 minutes. Servez avec une salade mélangée (chicorée, frisée et mâche).

Des pâtes, de la tomme de Savoie, quelques condiments et le tour est joué.

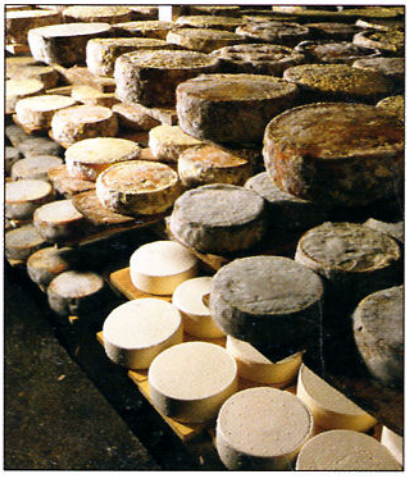
Millerighe au fromage

Les pâtes sèches creuses ou en coquilles se prêtent merveilleusement à être farcies. La recette proposée ici fait la part belle à la tomme de Savoie, délicatement associée à un mélange d'épinards et de noix.

250 g de *millerighe giganti*, sel
Pour la farce :
800 g d'épinards, sel, 40 g de beurre
60 g d'échalotes finement émincées
2 cl de cognac, 3 cuil. à soupe de crème
70 g de noix écrasées, 1 œuf
80 g de tomme de Savoie fraîchement râpée
sel, poivre
noix de muscade fraîchement râpée
Pour la sauce :
150 g de beurre, 20 g de farine, 25 cl de lait
sel, poivre noir
noix de muscade fraîchement moulue, 5 cl de crème
30 g de mimolette vieille, 10 g de tomme de Savoie
Et aussi :
beurre pour le plat
20 g de beurre fondu
10 g de chapelure

Le goût prononcé de nombreux fromages fait merveille avec des pâtes. Ici, l'arôme de la tomme de Savoie se marie très bien avec les épinards tandis que la mimolette vieille rehausse la saveur de la sauce.

La tomme de Savoie se fabrique avec le lait des vaches de la race montbéliarde. C'est un fromage non lavé, à croûte dure. Au cours de l'affinage, les fromages prennent une teinte gris brun pigmentée de rouge et de jaune.



Lavez les épinards et laissez-les égoutter. Faites-les blanchir, puis passez-les sous l'eau froide, pressez et émincez finement. Dans la moitié du beurre fondu, faites blondir les échalotes. Ajoutez le cognac et laissez réduire. Incorporez la crème, ajoutez les épinards et laissez étuver 5 minutes à petit feu.

Pendant ce temps, faites légèrement brunir le reste de beurre dans une casserole. Ajoutez les noix, puis les épinards, mélangez bien et retirez du feu. Battez ensemble l'œuf et le fromage, puis incorporez ce mélange aux épinards. Assaisonnez et réservez.

Faites cuire 8 à 10 minutes les *millerighe* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez égoutter et réservez.

Pour la sauce, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et remuez sans laisser brunir. Ajoutez le lait, mélangez jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Salez, poivrez et ajoutez la muscade râpée. Laissez cuire 15 minutes à feu doux sans cesser de remuer. Incorporez la crème et passez la sauce au tamis fin. Faites chauffer de nouveau. Râpez les deux fromages et faites-les fondre dans la sauce en remuant sans cesse.

Au moyen d'une poche à douille (ouverture n° 12), farcissez les *millerighe*, puis disposez dans un plat à gratin beurré. Nappez de sauce, puis de beurre fondu et parsemez de chapelure. Faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C (th. 7). Sortez du four et servez aussitôt.

Les pâtes creuses, comme les volumineux *cannelloni* ou les *millerighe* plus petits, sont faciles à farcir.

Des rouleaux farcis d'un mélange de viande et d'abats et nappés d'une sauce gratinée.

Canelones à la catalane

Ces *cannelloni* à la mode espagnole cuisent debout, nappés d'une sauce béchamel qui les empêche de se dessécher. La farce est préparée avec des abats, un des ingrédients traditionnels de la cuisine catalane.

12 feuilles de *lasagne*, sel
Pour la farce :
200 g de cervelle de veau, sel
200 g de blancs de poulet
100 g de foies de poulet, 100 g d'oignons
30 g de saindoux
250 g de viande de porc hachée
2 cl de xérès, 1 cuil. à soupe de feuilles de thym citronné
3 feuilles de sauge ciselées en fines lanières
poivre blanc
Pour la sauce béchamel :
50 g de beurre, 30 g de farine
25 cl de crème, 25 cl de lait
sel, poivre, 1 jaune d'œuf
Et aussi :
beurre pour le plat
100 g de *serrano* (jambon cru) coupé en dés
50 g de *manchego* fraîchement râpé

Faites cuire la cervelle de veau pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Retirez-la, puis laissez refroidir avant d'enlever toutes les petites peaux. Émincez-la. Taillez les blancs de poulet en fines lanières. Émincez les foies de poulet. Épluchez et hachez finement les oignons. Faites chauffer le saindoux dans une casserole et revenir les oignons. Ajoutez la cervelle de veau,

Le *serrano* maigre et le *manchego* râpé complètent harmonieusement ce plat catalan.

Répartissez la farce uniformément sur les feuilles de pâte cuites. Roulez les *canelones* et coupez-les en deux. Disposez-les à la verticale dans un plat à gratin, parsemez de dés de *serrano* et nappez de sauce béchamel.

la viande de porc hachée, les blancs de poulet et les foies. Faites revenir le tout. Ajoutez le xérès, les herbes, salez et poivrez, puis mélangez bien.

Faites cuire les feuilles de *lasagne* pendant 8 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-les et déposez-les à plat sur un torchon propre. Garnissez une à une les feuilles de pâte, puis roulez-les pour les fermer.

Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir la farine sans laisser brunir. Ajoutez le lait et la crème et remuez jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Salez et poivrez. Laissez mijoter 15 minutes sans cesser de remuer. Mélangez le jaune d'œuf avec 2 cuillerées à soupe de sauce, incorporez à la sauce et portez le tout à ébullition sans cesser de remuer.

Disposez les *canelones* dans un plat à gratin beurré. Nappez-les de béchamel et parsemez de *manchego* râpé et de *serrano*. Faites cuire 30 minutes au four préchauffé à 190 °C (th. 6).

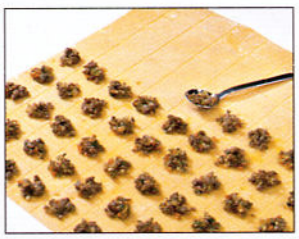
Originaires de Turquie, ces petits *ravioli* sont modelés en forme de triangles, de demi-lunes ou de ou chapeaux à quatre cornes.

Manti

La confection des *manti* demande beaucoup de patience car, outre leur forme sophistiquée, ils doivent être de petite taille. En Turquie, on met de la farine de maïs dans la pâte, ce qui lui donne une texture un peu rustique et ferme.

Pour la pâte :
150 g de farine de maïs
150 g de farine de blé
3 œufs, 3 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel
noix de muscade fraîchement râpée
Pour la farce :
60 g d'oignon, 80 g de ciboules
1 gousse d'ail, 50 g de carotte
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
300 g d'agneau désossé
1 petit piment rouge
1 cuil. à soupe de persil ciselé
1 cuil. à soupe de menthe ciselée
1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
Pour la sauce :
2 gousses d'ail
200 g de yaourt
1/2 cuil. à café de sel
Et aussi :
80 g de beurre
1 cuil. à soupe de paprika doux

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Pour la farce, épluchez l'oignon et les ciboules, puis émincez-les. Pelez l'ail et écrasez-le. Émincez la carotte. Dans une poêle, faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile et faites blondir l'oignon, les ciboules et l'ail. Ajoutez la carotte et laissez fondre. Pendant ce temps, hachez la viande très finement. Dans une seconde poêle, faites chauffer le reste d'huile et faites revenir la viande à feu vif pendant 4 minutes. Incorporez-la aux légumes. Coupez les piments en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et hachez-les finement. Ajoutez à la farce avec les herbes. Salez, poivrez et mélangez le tout.



Étalez la pâte et découpez-la en carrés de 4 cm de côté. Déposez une noisette de farce au centre de chaque carré.

Badigeonnez les pourtours d'eau, repliez de manière à ce que les quatre angles se rejoignent en pointe et pressez fermement le long des diagonales.

Plongez les *manti* dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Retirez et laissez égoutter.

Étalez la pâte aussi finement que possible et confectionnez les *manti* (voir illustrations ci-dessous). Préparez la sauce : pelez l'ail, écrasez-le, puis mélangez le yaourt et salez. Dressez les *manti* sur des assiettes chaudes et nappez de sauce et de beurre fondu aromatisé au paprika.

Les foies gras d'oie conviennent mieux que les foies gras de canard pour les préparations chaudes.

Un plat de fêtes en Pologne, que ces demi-lunes farcies et bien accompagnées.

Pirojki aux champignons et au foie gras

Le nom des *pirojki* provient du mot pir, qui signifie « repas de fête ». Ces délicieuses pâtes farcies sont accommodées de multiples façons et peuvent devenir un plat de tous les jours selon la farce dont ils sont garnis. En Russie, on les prépare avec de la pâte levée.

Pour la pâte :
300 g de farine
1 œuf
1/2 cuil. à café de sel
10 cl d'eau
Pour la farce :
120 g de champignons
60 g d'oignons
1/2 cuil. à soupe d'huile
sel, poivre noir
noix de muscade fraîchement râpée
1 œuf

Une délicate association de pâtes farcies aux champignons et de foie gras frais qui composent un des chefs-d'œuvre de la gastronomie polonaise.

Pour le foie gras :
250 g de foie gras frais coupé en fines tranches
sel
poivre noir
60 g d'échalotes finement hachées
6 cuil. à soupe de jus de cuisson de veau
Et aussi :
1 blanc d'œuf
rosettes de mâche pour décorer

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

Pour la farce, nettoyez et émincez finement les champignons. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites fondre les oignons. Ajoutez les champignons et laissez fondre encore 10 minutes. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Incorporez l'œuf, retirez du feu et laissez prendre.

Préparez les *pirojki* : étalez une pâte fine et découpez des cercles de 7 cm de diamètre. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf. Déposez 1 cuillerée à café de farce au centre de chaque cercle et repliez en demi-lunes. Appuyez fermement sur les bords pour fermer les *pirojki*. Plongez-les par petites quantités dans de l'eau bouillante salée. Comptez 5 minutes après qu'ils seront remontés à la surface et retirez-les à l'aide d'une écumoire.

Faites revenir à sec dans une poêle les escalopes de foie gras. Salez, poivrez et réservez. Dans la graisse des foies gras, faites fondre les échalotes, mouillez avec le jus de viande et portez à ébullition.

Dressez les *pirojki* sur des assiettes chaudes, garnissez d'escalopes de foie gras et nappez de sauce. Décorez de rosettes de mâche et servez aussitôt.

Les *pelmeni* sont la version russe des *tortellini*. Ils sont ici farcis d'une délicieuse préparation aux herbes et aux champignons.

Pelmeni aux champignons

Pour la pâte :
200 g de farine, 1 œuf, 1 cuil. à soupe d'huile, sel
60 à 80 ml d'eau
Pour la farce :
250 g de champignons mélangés
1 gousse d'ail
30 g d'oignon
40 g de jambon cru, 80 g de jambon cuit
2 cuil. à soupe de beurre
1 petit bouquet de persil finement ciselé
1 brin de livèche haché
sel, poivre noir
noix de muscade fraîchement râpée
1 œuf cru, 1 œuf dur haché
Pour la salade de chou :
500 g de chou blanc frais râpé
100 g de carottes râpées
1 oignon rouge coupé en rondelles
4 cuil. à soupe d'huile
1/2 cuil. à café de poivre
Et aussi :
1 blanc d'œuf, 50 g de beurre légèrement bruni
2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée pour décorer

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la farce, nettoyez les champignons et émincez-les. Hachez ensemble l'ail, l'oignon et le jambon. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites fondre le tout en remuant sans cesse. Ajoutez les champignons et laissez fondre jusqu'à ce que presque toute l'eau soit évaporée. Ajoutez les herbes ciselées, salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Incorporez l'œuf cru et laissez-le pocher dans la préparation encore chaude. Mélangez bien pour lier le tout, puis ajoutez l'œuf dur haché et mélangez à nouveau.

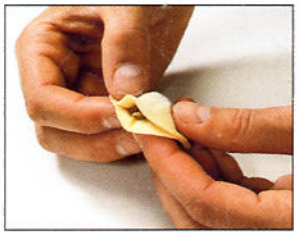
Étalez la pâte finement et découpez des cercles de 4 cm de diamètre. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf et garnissez de farce (voir illustrations).

Pour la salade de chou, mélangez tous les ingrédients et réservez.

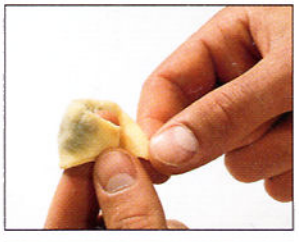
Faites cuire les *pelmeni* par petites quantités dans de l'eau bouillante salée. Quand ils remontent à la surface, laissez cuire encore 6 minutes, puis retirez-les à l'aide d'une écumoire et égouttez. Transférez dans une terrine chaude, nappez de beurre fondu et décorez de ciboulette ciselée.

Dressez sur des assiettes chaudes avec la salade de chou et servez aussitôt.

Abaissez la pâte très finement sur un plan de travail fariné. Découpez des cercles de 4 cm de diamètre. Déposez au centre 1 cuillerée à café de farce.



Refermez les cercles en demi-lunes et pressez les bords sans trop les écraser.



Roulez chaque *pelmeni* autour de votre doigt et pressez fortement les deux extrémités ensemble.

Repliez la partie inférieure vers le haut, puis retirez délicatement le pelmeni de votre doigt.

Des bouchées à la vapeur *(dim sums)* caractéristiques de la cuisine asiatique.

Dim sums aux champignons

Les *dim sums* sont des bouchées piquantes, aigres-douces, légèrement épicées ou sucrées, que l'on déguste traditionnellement en en-cas dans la matinée et jusqu'en début d'après-midi.

Ces bouchées végétariennes sont garnies de champignons et de petits légumes.

Aujourd'hui encore, les bouchées à la vapeur sont cuites dans des corbeilles en bambou.

Pour la pâte :
75 g de farine
20 g de fécule de pommes de terre ou de Mmaïzena
Pour la farce :
10 g de champignons *muerr* séchés
40 g de champignons *shiitake* séchés
80 g de carottes
50 g de haricots mange-tout
20 g de ciboule
1 piment rouge
1 gousse d'ail
2 cuil. à soupe d'huile végétale
50 g de maïs en grains
2 cuil. à soupe de sauce soja claire
1 cuil. à soupe de sauce d'huître végétarienne (voir page 138), sel
Et aussi :
un peu d'huile pour graisser la corbeille à vapeur

Pour la farce, faites tremper les champignons *muerr* dans de l'eau tiède pendant 20 minutes. Retirez les tiges dures des *shiitake* et coupez les chapeaux en morceaux d'environ 5 mm. Épluchez les carottes, nettoyez les mange-tout et coupez le tout en petits morceaux. Nettoyez les ciboules et coupez-les en fines rondelles. Ouvrez le piment, retirez les graines et les cloisons blanches et coupez-le en fines lanières. Pelez l'ail et hachez-le. Égouttez les champignons *muerr* et détaillez-les en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir les ciboules, l'ail et le piment. Ajoutez les carottes et faites revenir 3 minutes. Ajoutez les mange-tout et le maïs, faites sauter le tout 2 minutes, puis ajoutez les champignons. Versez les sauces de soja et d'huître, goûtez et salez.

Versez la farine et 10 g de Maïzena dans une terrine, ajoutez 75 cl d'eau bouillante et mélangez, puis ajoutez le reste de Maïzena. Préparez des boulettes de pâte de 75 g chacune et abaissez-les sur un plan de travail fariné pour former des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Farcissez-les : posez 1 cercle de pâte sur la paume de la main, puis déposez un peu de farce au centre. Refermez la pâte en la tordant légèrement de manière à former de petites corbeilles ouvertes.

Badigeonnez d'huile le fond d'une corbeille à vapeur et disposez les bouchées. Refermez soigneusement la corbeille et déposez-la au-dessus d'une grande casserole remplie d'eau aux deux tiers. Portez à ébullition, puis réduisez la flamme et laissez cuire 5 minutes.

Ces *wontons* farcis au porc et aux crevettes sont servis frits.

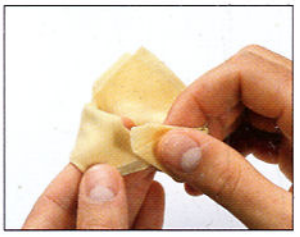
Wontons frits au porc et aux crevettes

Les *wontons* sont des sortes de *ravioli*, cuits à la vapeur ou frits, qui se dégustent surtout dans les provinces du sud de la Chine. La pâte s'achète dans les épiceries asiatiques. Pour la farce, on peut laisser libre cours à son imagination et inventer toutes sortes d'associations à base de viande, de crevettes ou de petits légumes. Dans toutes les parties du monde ou l'influence chinoise est sensible, notamment en Malaisie et en Indochine, on trouve différentes recettes de *wontons*. Aux Philippines, par exemple, ils sont généralement cuits à l'eau et servis dans un bouillon de volaille. Les wontons se dégustent aussi bien froids que chauds. On peut les préparer en grande quantité et les conserver plusieurs jours.

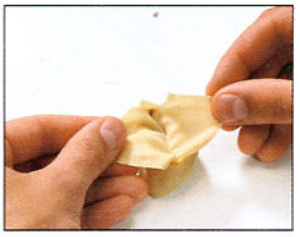
80 feuilles de pâte à *wontons*
Pour la farce :
200 g de viande de porc maigre
100 g de crevettes crues décortiquées
60 g de ciboules
10 g de gingembre frais
1 gousse d'ail
50 g de pousses de soja fraîches
1 piment rouge, 2 cuil. à café d'huile de sésame
1 cuil. à soupe de sauce soja claire, 1 jaune d'œuf
sel, poivre
Et aussi :
1 blanc d'œuf
huile de friture

Posez sur votre main deux feuilles de pâte superposées et déposez un peu de farce sur le tiers inférieur.

Repliez le coin inférieur sur la farce et enroulez la pâte aux deux tiers.



Tordez les extrémités droite et gauche vers l'avant, badigeonnez d'un peu de blanc d'œuf et pressez fermement.



Séparez les pointes des deux feuilles de pâte. Recouvrez d'un linge humide jusqu'au moment de faire frire.

En Asie du Sud-Est, on trouve des *wontons* dans les restaurants ambulants, qui proposent généralement une cuisine bon marché mais souvent de grande qualité.

Pour la farce, émincez très finement la viande et les crevettes. Nettoyez les ciboules et hachez-les très finement. Faites de même avec l'ail et le gingembre pelés. Coupez les germes de soja en petits morceaux. Fendez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et coupez-le en très fines lanières. Dans une terrine, mélangez tous les ingrédients, recouvrez d'huile et de sauce de soja et incorporez le jaune d'œuf. Salez, poivrez et mélangez délicatement. Farcissez les feuilles de pâte (voir illustrations ci-dessus). Faites chauffer l'huile à 180 °C dans une friteuse et faites frire les *wontons* jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez avec une écumoire et laissez égoutter sur du papier absorbant.

Une recette originale associant une pâte italienne et des épices asiatiques.

Cannelloni au tofu et aux légumes

4 *cannelloni*, sel
Pour la farce :
60 g de ciboules
1 gousse d'ail
1 piment
5 g de *galanga* frais
80 g de petites aubergines rondes
150 g de tofu
80 g de pousses de bambou cuites
3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
3 cuil. à soupe de sauce soja claire
1 cuil. à soupe de sauce d'huître végétarienne (voir page 138)
sel, poivre noir
Et aussi :
feuilles de coriandre pour décorer

Pour la farce, pelez les ciboules et l'ail. Coupez les oignons en minces rondelles et l'ail en fines lamelles. Fendez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et coupez-le en très fines lanières.

Pelez et hachez le *galanga*. Détaillez les aubergines et le *tofu* en dés de 5 mm de côté. Coupez les pousses de bambou en petits dés.

Préparez la sauce : ouvrez le piment, retirez les graines et les cloisons blanches et coupez-le en très fines lanières. Pelez l'ail et hachez-le. Portez à ébullition 75 ml d'eau avec le sucre. Baissez le feu et faites mijoter jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Ajoutez le piment et l'ail et remuez. Ajoutez la sauce de soja et augmentez le feu. Salez poivrez et laissez tiédir.

Pour la farce, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans le wok et faites revenir les dés de *tofu* pendant 3 minutes en remuant sans cesse. Réservez. Ajoutez le reste d'huile dans le wok et faites sauter les oignons, l'ail, le piment et le galanga en remuant. Ajoutez les aubergines et prolongez la cuisson pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez les pousses de bambou, puis le tofu et mélangez le tout. Incorporez la sauce de soja et la sauce d'huître végétarienne, salez et poivrez, mélangez bien et réservez au chaud.

Faites cuire les *cannelloni* dans de l'eau bouillante salée. Retirez à l'aide d'une écumoire et laissez bien égoutter. Farcissez-les sans les laisser refroidir, puis dressez sur des assiettes chaudes, coupez-les en deux et nappez de sauce. Décorez de feuilles de coriandre et servez aussitôt.

Ces *cannelloni* farcis à l'asiatique composent une délicate entrée.

Ces rouleaux délicats peuvent faire une entrée sophistiquée pour un dîner raffiné.

Rouleaux au saumon

Pour la pâte :
150 g de farine
1 œuf, 1 jaune d'œuf, 1 cuil. à soupe d'huile, sel
Pour la farce :
350 g de filet de saumon froid, sel
poivre blanc
12 cl de crème bien fraîche,
1 cuil. à soupe d'aneth ciselé
Pour la sauce :
20 g d'échalotes, 10 ml de vin blanc
40 cl de court-bouillon de poisson
25 cl de crème, quelques filaments de safran
sel, poivre de Cayenne, quelques gouttes de jus de citron
20 g de beurre froid en morceaux
Et aussi :
1 blanc d'œuf
1 cuil. à soupe d'huile végétale pour le plat
15 cl de court-bouillon de poisson
truffes noires en copeaux
brins d'aneth pour décorer

Préparez la pâte en mélangeant tous les ingrédients (voir page 26) jusqu'à obtention d'une consistance ferme et veloutée. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Coupez 200 g de filet de saumon en morceaux, salez, poivrez et hachez menu. Déposez le saumon dans une terrine placée sur un lit de glace et mélangez avec la moitié de la crème bien refroidie. Passez cette préparation à la moulinette, en procédant en plusieurs fois, puis à travers un tamis fin en vous aidant d'une spatule. Incorporez le reste de crème et remuez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Faites légèrement congeler le reste de saumon pour pouvoir le découper plus facilement, puis détaillez des tranches de 2 mm d'épaisseur et de 10 cm de largeur.

Ces rouleaux au saumon sont accompagnés d'une délicieuse sauce au safran et à la truffe.

Pour la sauce au safran, pelez les échalotes et coupez-les en fines rondelles. Faites-les cuire dans le vin blanc. Quand le liquide bout, ajoutez le court-bouillon de poisson et laissez réduire à un tiers à feu moyen. Ajoutez la crème et laissez épaissir. Passez cette sauce au tamis. Ajoutez le safran, les épices et le jus de citron, mélangez et laissez mijoter à feu doux encore 10 minutes. Réservez.

Sur le plan de travail fariné, abaissez finement la pâte et découpez 4 rectangles de 15 cm sur 10. Déposez 3 tranches de saumon sur chaque rectangle, en laissant un bord de 1 cm sur l'un des petits côtés et un bord de 4 cm sur le côté opposé. Salez et poivrez. Étalez régulièrement un quart de la farce sur chaque portion et parsemez d'aneth ciselé. Badigeonnez les bords de blanc d'œuf et enroulez soigneusement en partant du bord étroit.

Badigeonnez d'huile un plat à gratin et disposez les rouleaux. Nappez de court-bouillon de poisson et recouvrez de papier d'aluminium. Mettez au four préchauffé à 150 °C (th. 4) et laissez cuire 20 minutes.

Retirez du four. Réchauffez la sauce au safran, ajoutez le beurre et battez au mixeur. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Vous pouvez incorporer quelques copeaux de truffes dans la sauce. Découpez chaque roulade en trois et disposez sur des assiettes chaudes, nappez de sauce, décorez de quelques copeaux de truffe et de brins d'aneth et servez.

Les amateurs de gratins devront garder à l'esprit le fait que les pâtes supportent difficilement une chaleur « sèche ». Pour les accommoder au four, on les accompagnera systématiquement d'une sauce, béchamel ou sauce tomate par exemple, voire d'un peu de crème fraîche ou de beurre fondu.

Gratins

Pour éviter que les pâtes en gratin ne deviennent trop molles, évitez de les faire trop cuire avant de les passer au four, où elles absorbent l'humidité de la sauce. Enfin, surveillez toujours attentivement la cuisson car la belle croûte dorée du gratin peut très vite tourner au brun carbonisé…

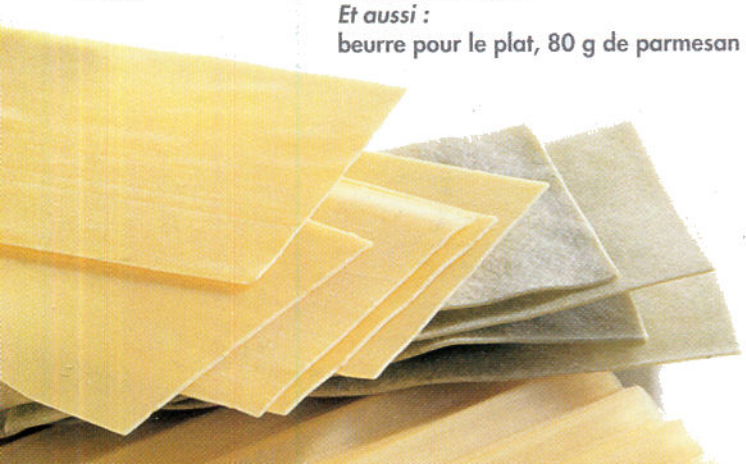
Le *ragù alla bolognese* de Gigina est délicieux. Est-ce parce qu'elle le laisse mijoter longtemps, parce que son restaurant est à Bologne ou, tout simplement, parce qu'elle connaît tous les secrets de la grande cuisine ?

En cuisine, on atteint rarement la perfection avec les grands classiques. Adaptons-les librement pour leur donner au moins un peu de fantaisie.

Lasagne à la bolognaise

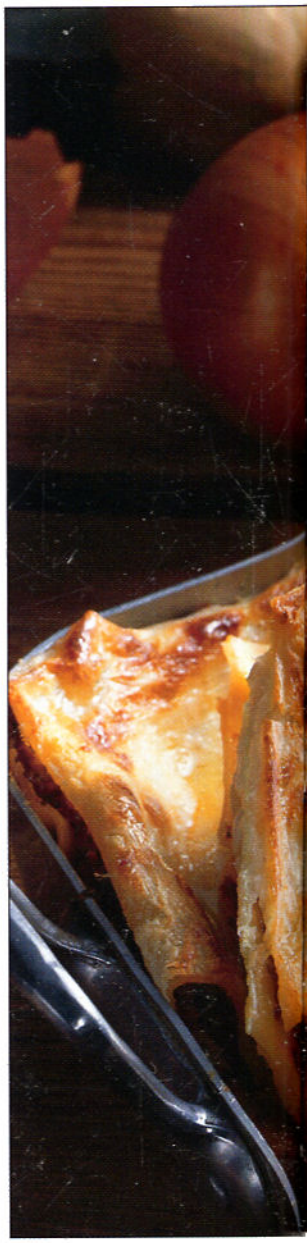
Il est préférable de se fier à son propre goût et à ses connaissances de la cuisine pour revisiter certaines grandes recettes. Les feuilles de *lasagne* laissent du champ à l'improvisation. Si la recette indique de la viande de bœuf, on ne s'interdira pas de la remplacer par du porc, de l'agneau ou du gibier. La viande ne doit pas nécessairement être hachée. Si on la coupe en petits morceaux, la sauce bolognaise se transforme en un délicieux ragoût que l'on fera mijoter un peu plus longtemps, et voilà tout !

400 g de feuilles de *lasagne* sèches (16 feuilles)
ou 600 g de feuilles de *lasagne* blanches fraîches
sel
Pour la sauce :
60 g d'oignon, 70 g de carotte
1 branche de céleri, 40 ml d'huile, 40 g de beurre
500 g de viande de bœuf maigre hachée
2 cuil. à soupe de concentré de tomates
250 g de tomates pelées en boîte avec leur jus
sel, poivre noir
1 cuil. à soupe de persil frais ciselé
1 cuil. à café de thym frais ciselé
1 cuil. à café de basilic frais ciselé
12 cl de bon bouillon de viande, 12 cl de vin rouge
Pour la béchamel :
25 g de beurre, 30 g de farine, 50 cl de lait
sel, poivre blanc
1 pointe de couteau de noix de muscade fraîchement râpée
Et aussi :
beurre pour le plat, 80 g de parmesan râpé



On trouve plusieurs variétés de feuilles de *lasagne* dans le commerce. La forme ondulée « accroche » bien la sauce se répartit mieux.

Versez la moitié de la sauce à la viande sur le lit de pâtes et lissez. Déposez 4 nouvelles feuilles de pâtes en les faisant se chevaucher. Recouvrez de la moitié de la béchamel. Recommencez l'opération en terminant par la béchamel et parsemez de parmesan fraîchement râpé.



Pour la sauce à la viande, émincez finement l'oignon. Lavez et épluchez la carotte et le céleri (avec ses feuilles) et émincez le tout finement. Faites chauffer l'huile avec le beurre dans une casserole et faites revenir la viande hachée à feu vif. Ajoutez les légumes, remuez quelques instants, puis incorporez le concentré de tomates. Ajoutez les tomates en boîte avec leur jus, les aromates et les herbes et remuez. Versez le bouillon et le vin et laissez mijoter pendant 50 minutes.

Pour la béchamel, faites fondre le beurre et ajoutez la farine en remuant, sans laisser brunir. Ajoutez le lait, remuez jusqu'à obtention une consistance lisse et portez à ébullition sans cesser de remuer. Assaisonnez, laissez mijoter à petit feu pendant 20 minutes et passez la sauce au tamis.

Plongez les feuilles de *lasagne* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez, étalez bien à plat et recouvrez d'un linge humide. Beurrez le plat à gratin et tapissez le fond de 4 feuilles de pâte se chevauchant. Garnissez le plat (voir illustrations ci-contre). Enfournez les *lasagne* dans le four préchauffé à 180 °C (th. 5) et laissez dorer pendant 40 minutes.

Tapissez le fond d'un plat beurré de 3 feuilles de *lasagne*. Répartissez la farce aux légumes, les tomates et le fromage, puis recommencez deux fois en terminant par des feuilles de *lasagne*.

Variation en vert pour un plat de *lasagne* entièrement végétariennes.

Lasagne aux blettes et au chou-rave

12 feuilles de *lasagne*
sel
Pour la farce :
4 choux-raves (250 g chacun), 60 g de beurre
sel, poivre blanc
noix de muscade fraîchement râpée
1 cuil. à soupe de farine, 50 cl de lait
25 cl de crème
2 échalotes
500 g de blettes
300 g de tomates
Et aussi :
beurre pour le plat
200 g de *provolone* mûr fraîchement râpé
4 cuil. à soupe de crème fraîche mélangée à 1 jaune d'œuf

Épluchez les choux-raves et coupez-les en tranches de 2 mm d'épaisseur ; coupez les feuilles en lanières. Faites fondre la moitié du beurre et faites revenir le tout. Salez et poivrez, ajoutez la noix de muscade et saupoudrez de farine. Ajoutez le lait et la crème et laissez mijoter 10 minutes. Transférez dans une terrine et laissez refroidir.

Pelez et hachez les échalotes. Séparez les feuilles de blettes des côtes et coupez ces dernières en morceaux de 2 cm de long. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle et faites revenir les échalotes et les côtes de blettes. Retirez la nervure centrale de chaque feuille et coupez le vert en larges lanières, faites-les blanchir, puis passez-les sous l'eau froide et laissez égoutter. Mélangez ensemble les feuilles et les côtes de blettes et les choux-raves.

Ébouillantez les tomates, pelez-les et retirez le pédoncule et les graines. Détaillez la chair en lanières.

Faites cuire les feuilles de *lasagne* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez, disposez à plat et recouvrez d'un linge humide.

Beurrez un plat à gratin. Tapissez le fond de 3 feuilles de pâte (voir illustrations en haut à gauche) et recouvrez d'un tiers de légumes, ajoutez les tomates et parsemez d'un tiers de fromage. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de *lasagne*. Nappez du mélange de crème fraîche et de jaune d'œuf et faites cuire pendant 40 minutes au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

La Louve, symbole de Rome, donne ici sa forme à la bouche d'une fontaine du Campo de' Fiori.

Un gratin de *gnocchi alla romana*, confectionnés avec de la semoule de maïs.

Polenta pasticciata

La *polenta* est découpée en galettes (*gnocchi alla romana*) et mise à gratiner avec une sauce à la tomate et à la viande.

Pour 6 personnes
Pour la polenta :
1,5 l d'eau
1 cuil. à café de sel
400 g de semoule de maïs
Pour la sauce :
100 g d'oignons
60 g de carotte
60 g de céleri-branche
600 g de tomates
400 g de bœuf (gîte ou paleron)
sel, poivre
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
3 feuilles de sauge ciselées
1 cuil. à café de romarin ciselé
300 ml de bouillon de bœuf
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
Pour la béchamel :
60 g de beurre
30 g de farine
1/2 l de lait, sel
poivre noir
noix de muscade fraîchement râpée
Et aussi :
beurre pour le plat
romarin et fleurs de sauge
80 g de parmesan fraîchement râpé

Cette recette romaine est un peu longue à préparer, mais le résultat est délicieux. On décore le plat, juste avant de servir, d'un peu de romarin et de fleurs de sauge.

Tapissez le plat d'une première couche de *polenta*, puis nappez de sauce à la tomate et à la viande. Recouvrez d'une nouvelle couche de *polenta*, nappez de béchamel et parsemez de parmesan râpé.

Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole. Versez la semoule de maïs en fine pluie en remuant vigoureusement avec une cuillère en bois pour éviter la formation de grumeaux. Des éclaboussures peuvent se produire jusqu'à ce que la bouillie épaississe, il est donc recommandé de couvrir la casserole d'un linge. Remuez la *polenta* en tournant toujours dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole (comptez 20 minutes).

Versez la bouillie de maïs sur une planche humide, étalez-la à l'aide d'une spatule pour former une plaque de 1 cm d'épaisseur et laissez refroidir. Découpez des

cercles de 5,5 cm de diamètre. Nettoyez et pelez les oignons, les carottes et le céleri et coupez le tout en petits dés. Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez le pédoncule et les graines, puis détaillez la chair en petits dés. Salez et poivrez la viande.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir la viande sur toutes les faces. Ajoutez les oignons, les carottes et le céleri et faites-les dorer, puis incorporez les herbes ciselées et deux tiers du bouillon. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen pendant 20 minutes. Retirez la poêle du feu. Retirez la viande et émincez-la.

Remettez la viande dans la poêle, ajoutez le concentré de tomates, puis les tomates et le reste de bouillon. Salez, poivrez et laissez mijoter 30 minutes à feu moyen. Pour la béchamel, faites fondre le beurre, versez la farine en pluie et laissez blondir en remuant pendant 2 minutes. Ajoutez le lait et faites chauffer sans cesser de remuer, puis laissez mijoter 10 minutes à feu doux. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Tapissez un plat beurré de disques de *polenta* et poursuivez comme indiqué sur la page de gauche. Faites cuire 30 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 7). Parsemez de romarin et de fleurs de sauge.

Épinards, pâtes, tomates, fines herbes et fromage : il n'en faut pas plus pour que la magie opère.

Gratin de macaroni aux épinards

Pour ce gratin, on choisira de préférence des *macaroni* assez fins, de type *bucatini* ou *perciatelli*.

350 g de *macaroni*, sel
Pour la garniture :
400 g de jeunes épinards
300 g de tomates, 80 g d'oignons
2 gousses d'ail, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre noir
100 g de fromage corsé coupé en dés
Et aussi :
beurre pour le plat
1/2 cuil. à café de romarin frais haché
1/2 cuil. à soupe de thym frais haché
40 g de beurre

Triez les épinards et retirez les tiges dures, lavez les feuilles et laissez égoutter.

Ébouillantez les tomates, pelez, retirez le pédoncule et les graines, puis détaillez la chair en dés. Pelez l'ail et les oignons et hachez-les finement.

Faites cuire les *macaroni* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez égoutter.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites blondir les oignons et l'ail. Ajoutez les épinards et laissez fondre. Salez et poivrez. Ajoutez les tomates et mélangez, puis ajoutez le fromage coupé en dés et laissez cuire en remuant délicatement.

Dans une grande terrine, mélangez les *macaroni* et la préparation aux épinards. Beurrez généreusement un plat à gratin et répartissez régulièrement ce mélange. Parsemez de romarin et de thym hachés, ainsi que de petits morceaux de beurre et mettez au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Laissez gratiner 20 minutes.

On choisira un fromage un peu corsé pour donner plus de saveur à ce gratin de pâtes.

Du gibier en sauce sous une croûte de pâtes gratinées.

Gratin de pâtes au civet de lièvre

Ce plat se distingue par l'équilibre des saveurs qui le composent. Il le doit en grande partie à l'emploi d'un *pecorino toscano* très parfumé, qui empêche les pâtes de se dessécher et rehausse l'arôme du civet de lièvre.

250 g de *pennette rigate*, sel
Pour le ragoût :
600 g de viande de lièvre désossée
100 g d'oignons
30 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile végétale
sel
poivre blanc
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
25 cl de vin rouge
12 cl de bouillon de gibier
Pour la croûte de pâtes :
50 g de pain blanc sans la croûte
2 gousses d'ail
20 g de pignons
sel
poivre blanc
40 ml d'huile d'olive
40 ml de crème
60 g de *pecorino toscano* fraîchement râpé
1 cuil. à café de feuilles de thym
Et aussi :
beurre pour le plat
20 g de beurre fondu

Si les *macaroni* sont une spécialité du sud de l'Italie, cette recette est très nettement influencée par une cuisine plus septentrionale.

Retirez soigneusement la peau et les tendons de la viande et découpez-la en morceaux de 1 cm de côté.

Pelez les oignons et émincez-les. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et faites revenir à feu vif les morceaux de viande en les retournant de tous les côtés. Ajoutez les oignons et laissez dorer brièvement. Salez et poivrez. Incorporez le concentré de tomates et mélangez. Déglacez au vin rouge et laissez réduire 2 à 3 minutes. Ajoutez le bouillon de gibier, couvrez et laissez mijoter à petit feu 30 à 35 minutes.

Pour la croûte de pâtes, faites ramollir le pain dans un peu d'eau et pressez fortement. Pelez l'ail et passez-le au mixeur avec les pignons et le pain blanc, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Salez et poivrez. Ajoutez l'huile d'olive très progressivement, en remuant sans cesse. Incorporez la crème et le fromage râpé. Parsemez de thym.

Faites cuire les *pennette rigate* dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez égoutter. Salez et poivrez. Mélangez avec la pâte de pain.

Transférez le ragoût dans un plat à gratin beurré et recouvrez du mélange pain-pâtes. Mettez au four préchauffé à 200 °C (th. 6) et laissez cuire 25 à 30 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, nappez de beurre fondu.

Vous pouvez accompagner d'un verre de *chianti* ou d'un autre vin rouge, plus corsé et plus sec.

Un plat facile à préparer, d'une légèreté tout estivale. Seule recommandation : ne transigez pas sur la fraîcheur des ingrédients !

Gratin de pâtes aux légumes

Des *pennoni*, des *rigatoni* ou des *tortiglioni* donneront un résultat particulièrement heureux. Mais on peut aussi utiliser des variétés plus fines de pâtes creuses.

300 g de pâtes creuses de type *rigatoni*, sel
Pour les légumes :
60 g d'oignons, 1 gousse d'ail
250 g d'aubergines, 200 g de courgettes
100 g de céleri-branche, 300 g de tomates
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de thym ciselé, 1 cuil. à café de sauge ciselée
1/2 cuil. à café de sel, poivre noir
12 cl de vin rouge sec
Pour la sauce :
100 g de *pecorino* fraîchement râpé
200 ml de crème, 3 jaunes d'œufs
1 cuil. à soupe d'herbes ciselées
sel, poivre noir
noix de muscade fraîchement râpée
Et aussi :
beurre pour le plat, 50 g de beurre fondu

Pour réussir ce gratin, il faut choisir des légumes de première qualité, frais et croquants. Les variétés elles-mêmes sont sans importance et vous pouvez sans crainte laisser libre cours à votre imagination.

Pelez et hachez très finement l'ail et l'oignon. Lavez et séchez les légumes sans les éplucher. Coupez l'aubergine en cubes de 1 cm de côté. Coupez les courgettes et le céleri en petites rondelles. Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez les graines et le pédoncule. Détaillez la chair en dés.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites blondir les oignons et l'ail. Ajoutez les aubergines, les courgettes et le céleri et laissez cuire 4 à 5 minutes. Ajoutez les tomates, le thym et la sauge, salez et poivrez. Versez le vin rouge. Faites cuire à découvert à feu vif, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le vin rouge réduit de moitié.

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et mélangez aux légumes. Beurrez un plat à gratin et garnissez-le de ce mélange.

Battez ensemble, la crème, les œufs et le fromage râpé, ajoutez les herbes (persil, livèche, sarriette et romarin), salez, poivrez et assaisonnez de noix de muscade.

Nappez les pâtes de sauce au fromage et mettez au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Laissez cuire 20 à 25 minutes, en nappant régulièrement la surface de beurre fondu. Pour obtenir une surface encore plus croustillante, parsemez à mi-cuisson d'un mélange de chapelure et de parmesan fraîchement râpé.

De délicieuses boulettes de pommes de terre délicatement nappées d'un *sugo* de tomates et recouvertes d'une couche de fromage gratiné.

Gnocchi à la sauce tomate

Pour que la pâte à *gnocchi* reste sèche et très aérée, on fera cuire les pommes de terre au four.

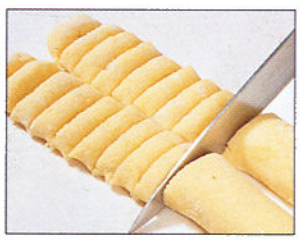
Pour les gnocchis :
900 g de pommes de terre
150 g de farine, 2 jaunes d'œuf, sel
Pour la sauce :
800 g de tomates bien mûres, 50 g de carotte émincée
100 g d'oignons finement hachés
100 g de céleri-branche émincé
1 cuil. à café de sel, poivre noir
1 pincée de sucre, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de basilic, 1 cuil. à café de feuilles de thym
Et aussi :
sel, beurre pour le plat
40 g de *pecorino sardo* fraîchement râpé
30 g de parmesan fraîchement râpé
20 g de beurre en flocons
basilic pour décorer

Enveloppez les pommes de terre une à une dans du papier aluminium et faites cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C (th. 6).

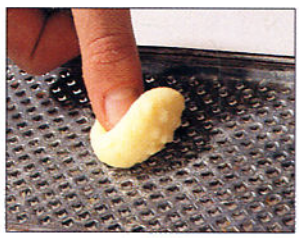
Coupez les tomates en petits dés. Faites mijoter à couvert avec les carottes, les oignons et le céleri émincés, pendant 40 minutes environ. Quand les légumes sont cuits, passez-les dans un tamis grossier et recueillez dans une casserole la purée ainsi formée.

Épluchez les pommes de terre. Déposez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine et déposez au centre les jaunes d'œufs et le sel. Passez les pommes de terre encore chaudes au presse-purée et râpez-les au-dessus de la farine. Pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis laissez reposer 10 à 15 minutes. Séparez la pâte en deux et roulez deux cordons de 2 cm de diamètre. Saupoudrez de farine et découpez les *gnocchi* (voir illustrations ci-contre). Pour la cuisson, procédez en plusieurs fournées. Plongez les *gnocchi* dans de l'eau bouillante salée, puis réduisez la flamme. Dès qu'ils remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter.

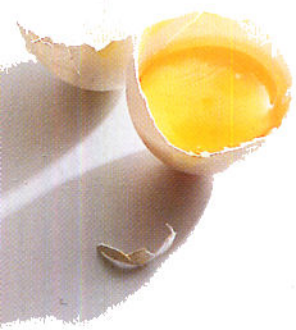
Réchauffez la sauce tomate, salez, poivrez et ajoutez le sucre. Incorporez l'huile d'olive par cuillerées sans cesser de remuer et ajoutez les herbes. Mélangez les *gnocchi* à la sauce et transférez le tout dans un plat à gratin beurré. Parsemez de *pecorino sardo* et de parmesan, puis de petits morceaux de beurre. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Décorez de feuilles de basilic et servez.



Écrasez très légèrement les cordons de pâte et, au moyen d'un couteau bien aiguisé, découpez des morceaux d'environ 1 cm de large.



Roulez les *gnocchi* un par un sur une râpe à légumes pour obtenir un motif quadrillé qui permet à la sauce d'adhérer.



Un ragoût de gibier et de potiron sous une croûte de pâtes pour un délicieux repas d'automne.

Gratin de macaroni au sanglier

Ce plat se prépare au début de l'automne, quand les premiers potirons font leur apparition sur les marchés et que les premiers gibiers pendent aux étals.

Pour la croûte de pâtes :
250 g de *macaroni*, sel
3 œufs, 12 cl de crème, poivre noir
Pour le ragoût :
750 g de gigot de sanglier
75 g d'oignons blancs, 1 gousse d'ail
120 g de carottes, 90 g de céleri-branche
sel, poivre noir, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
25 g de concentré de tomates, 300 ml de vin rouge
300 ml de bouillon de gibier,
1 cuil. à café de paprika en poudre
1 1/2 cuil. à soupe d'herbes ciselées
Pour le potiron :
700 g de potiron, 75 g d'oignon, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre noir
Et aussi :
beurre pour le plat
50 g de parmesan frais râpé
1 cuil. à café de persil haché, 40 g de beurre

Un délice en plusieurs couches : le ragoût de sanglier est disposé sur un lit de potiron et recouvert de pâtes gratinées.

Coupez la viande en morceaux d'environ 2 cm de côté. Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les finement. Épluchez les carottes et coupez-les en dés de 5 mm de côté. Parez le céleri et détaillez-le en minces rondelles. Salez et poivrez la viande.

Faites chauffez l'huile dans une grande poêle et faites dorer la viande de toutes parts. Ajoutez l'oignon, l'ail et les carottes ainsi que le céleri, mélangez et faites revenir quelques instants. Incorporez le concentré de tomates, sans cesser de remuer. Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajoutez le bouillon de gibier. Assaisonnez de sel, de poivre et de paprika en poudre, ajoutez les herbes (persil, thym, sauge et romarin) et laissez mijoter à petit feu pendant 45 minutes.

Épluchez le potiron, retirez les graines et l'intérieur fibreux et coupez la chair en morceaux de 1,5 cm d'épaisseur. Pelez et hachez finement l'oignon. Faites chauffer l'huile et faites blondir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez les morceaux de potiron et laissez cuire 10 minutes en remuant sans cesse. Salez et poivrez.

Faites cuire les *macaroni* dans de l'eau bouillante salée et laissez égoutter. Battez ensemble les œufs et la crème, salez, poivrez et incorporez aux pâtes.

Beurrez un plat à gratin et tapissez le fond de potiron. Nappez de ragoût de sanglier et recouvrez de pâtes. Parsemez de parmesan et de persil ainsi que de petits morceaux beurre. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 190 °C (th. 6).

Une sauce à base de petits légumes aromatisés aux herbes complète à merveille ce mélange de pâtes et de poisson.

Gratin de perciatelli aux sardines

Les *perciatelli* sont aussi longs et fins que des *spaghetti*, mais creux comme des *macaroni*. Ils sont idéals pour les gratins.

200 g de *perciatellini*
300 g de sardines
Pour la sauce :
80 g d'oignons
2 gousses d'ail
70 g de carotte
300 g de tomates
3 filets d'anchois en saumure
1 piment vert
1 brin de romarin
quelques feuilles de sauge
1 petit bouquet de persil
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
150 ml de vin rouge
sel, poivre noir

Et aussi :
huile pour le plat
12 cl de crème
100 g de *pecorino fiore sardo* fraîchement râpé

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Laissez égoutter.

Grattez les sardines pour les écailler, puis lever les filets en retirant la tête, la queue et les nageoires.

Pelez l'ail et l'oignon et émincez-les finement. Épluchez la carotte et taillez-la en très petits dés. Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez le pédoncule et les graines, puis coupez la chair en dés. Égouttez les anchois et émincez-les. Coupez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et coupez-le en fines lanières. Lavez le romarin, la sauge et le persil, retirez les tiges et ciselez les feuilles.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez la carotte et les tomates et mélangez. Incorporez le concentré de tomates, déglacez au vin rouge et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Sans cesser de remuer, ajoutez les anchois émincés, puis le piment et les herbes ciselées, salez et poivrez. Ajoutez les pâtes et les filets de sardines en remuant délicatement pour ne pas briser ces derniers.

Badigeonnez d'huile un plat à gratin et remplissez-le du mélange de pâtes, de petits légumes et de sardines. Mélangez ensemble la crème et deux tiers du fromage et nappez le gratin de ce mélange. Parsemez du reste de fromage et faites gratiner au four préchauffé à 200 °C (th. 6).

Brunello
di Montalcino

Une onctueuse sauce au fromage, du *pecorino* râpé et des petits morceaux de beurre font une couverture croustillante et dorée à ce gratin végétarien.

Gratin de macaroni aux légumes

Les *cime di rapa* apportent une touche originale à ce gratin de légumes et de pâtes. Il s'agit en fait des fanes du navet. On peut le remplacer dans cette recette par des brocolis, mais ceux-ci n'ont pas cette légère amertume qui se marie si bien ici avec les oignons, l'ail et les tomates.

300 g de *maccheroncini*, sel
Pour le mélange de légumes :
80 g d'oignons
2 gousses d'ail
40 g de céleri-branche
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
400 g de *cime di rapa* ou de brocolis
25 cl de bouillon de légumes
650 g de tomates
sel, poivre noir
Pour la sauce :
10 g de beurre
15 g de farine
25 cl de lait
sel, poivre blanc
noix de muscade fraîchement râpée
1 jaune d'œuf
50 ml de crème
20 g de *casena di valtellina* fraîchement râpé
1 cuil. à soupe de crème fouettée
Et aussi :
beurre pour le plat
30 g de *pecorino* fraîchement râpé
20 g de beurre en flocons
1 cuil. à café d'origan ciselé
poivre concassé

Les *cime di rapa*, également surnommés *broccoletti di rapa*, se cuisinent comme les brocolis. Leur amertume est très appréciée dans les régions de Rome et de Naples.

Pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Parez le céleri et émincez-le. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir l'ail, les oignons et le céleri pendant 2 minutes.

Lavez les *cime di rapa*, coupez les tiges en morceaux d'environ 6 cm de long. Laissez entières les jeunes feuilles ainsi que les bouquets, émincez les feuilles les plus grandes. Dans une casserole, recouvrez les tiges de bouillon et laissez mijoter 20 minutes. Pendant ce temps, ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez le pédoncule et les graines et détaillez la chair en petits dés. Ajoutez les tomates aux feuilles et aux rosettes de chou et laissez cuire 5 minutes à feu doux. Salez et poivrez.

Faites cuire les *maccheroncini* dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez égoutter. Mélangez avec les légumes et transférez dans un plat à gratin beurré.

Pour la sauce, faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir la farine en remuant sans cesse. Ajoutez le lait et mélangez bien jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Salez, poivrez et assaisonnez de noix de muscade râpée. Laissez cuire 20 minutes à feu doux sans cesser de remuer. Battez ensemble les œufs et la crème et incorporez ce mélange au fond de sauce. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Passez la sauce au tamis. Faites chauffer à nouveau, ajoutez le fromage et laissez fondre en remuant sans cesse. Incorporez délicatement la crème fouettée.

Nappez de sauce le mélange de légumes et de pâtes, parsemez de *pecorino* et de petits morceaux beurre. Mettez au four préchauffé à 200 °C (th. 6) et laissez gratiner 20 minutes. Décorez d'origan et de poivre concassé et servez.

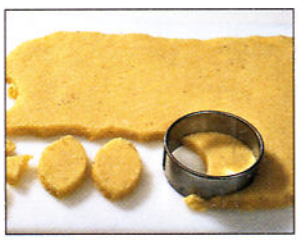
Si l'époque romaine a laissé de nombreux vestiges de pierre, l'Italie n'a presque rien conservé de la cuisine antique, si ce n'est une certaine prédilection pour les herbes fraîches.

Cette spécialité romaine est agrémentée d'une sauce tomate très épicée.

Gnocchi alla romana

Les *gnocchi alla romana*, préparés à la farine de maïs et gratinés, sont un des grands classiques de la cuisine romaine. La semoule de maïs leur donne un léger goût de noix qui s'accorde très bien avec la sauce épicée.

Pour la polenta :
50 cl d'eau
1 cuil. à café de sel
150 g de semoule moyenne de maïs
Pour la sauce tomate :
500 g de tomates bien mûres
80 g d'oignons
1 gousse d'ail
1 petit piment rouge
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de persil ciselé
1 cuil. à soupe d'herbes ciselées
100 ml de bouillon de viande
30 g de *ricotta salata*
sel
Pour le beurre aux herbes :
100 g de beurre
1 gousse d'ail écrasée
2 cuil. à soupe d'herbes ciselées
Et aussi :
beurre pour le plat
40 g de parmesan frais râpé



À l'aide d'un emporte-pièce, découpez dans la *polenta* des galettes de 6 cm de diamètre. Disposez-les dans le plat à gratin beurré et parsemez de parmesan râpé. Nappez de beurre aux herbes.

Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole. Versez la semoule de maïs en fine pluie en remuant vigoureusement avec une cuillère en bois pour éviter la formation de grumeaux. Des éclaboussures peuvent se produire jusqu'à ce que la bouillie épaississe, il est donc recommandé de couvrir la casserole d'un linge. Remuez

Fabriqués avec de la semoule de maïs, les *gnocchi alla romana* se distinguent également des *gnocchi* traditionnels par leur forme en galette. Ils accompagnent à merveille les viandes en sauce et les gibiers.

la *polenta* en tournant toujours dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole (comptez 20 minutes). Versez la bouillie de maïs sur une planche humide, étalez-la à l'aide d'une spatule pour former une plaque de 1 cm d'épaisseur et laissez refroidir.

Préparez la sauce tomate : ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez le pédoncule et les graines, puis détaillez la chair en petits dés. Pelez l'ail et coupez-le en fines lamelles. Lavez le piment, coupez-le en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et détaillez la chair en fines lanières.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez le persil et les herbes ciselées (origan, sauge et romarin), ainsi que le piment et les tomates en dés. Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter 20 minutes sans couvrir.

Préparez le beurre aux herbes : faites rapidement revenir l'ail dans le beurre fondu. Ajoutez les herbes (persil, origan, romarin), remuez et réservez. Préparez les *gnocchi alla romana* (voir illustrations page ci-contre).

Mettez le plat au four préchauffé à 220 °C (th. 6). Laissez cuire 10 minutes, puis allumez le gril et faites gratiner 1 minute. Au moment de servir, incorporez la *ricotta* fraîchement râpée à la sauce tomate, rectifiez l'assaisonnement et présentez à part, dans une saucière.

Dans ce grand restaurant de Vienne, les *fleckerln* au chou sont préparés au dernier moment, à la poêle et sans lait de poule. On les sert généralement avec des magrets de canard en salaison.

C'est la version raffinée du gratin de pâte au jambon (*schinkenfleckerln*) autrichien.

Krautfleckerln

Associant du chou blanc, des pâtes maison et un très bon jambon cuit, ce plat traditionnel autrichien est très savoureux.

Pour la pâte :
200 g de farine, 2 œufs, 1 cuil. à soupe d'huile
1/2 cuil. à café de sel
Pour le gratin :
300 g de chou blanc
100 g de lard maigre fumé
150 g de jambon cuit
90 g d'oignons, 30 g de beurre
Pour le lait de poule :
3 œufs, 125 g de crème fraîche, 12 cl de lait
sel, poivre noir
Et aussi :
30 g de beurre pour le plat
60 g de beurre fondu

En supprimant le chou et en doublant la quantité de jambon cuit, vous obtiendrez de savoureux *schinkenfleckerln* (*fleckerln* au jambon).

Dans une terrine, mélangez les oignons, le chou blanc, le lard et le jambon. Ajoutez les *fleckerln* et mélangez le tout.

Badigeonnez de beurre un plat à gratin et remplissez-le du mélange. Lissez la surface et nappez de lait de poule.

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Abaissez finement la pâte sur le plan de travail fariné et laissez sécher quelques instants. Découpez des petits carrés de 1,5 cm de côté, plongez-les dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*. Égouttez et rincez rapidement sous l'eau froide pour éviter qu'ils ne collent.

Ébouillantez le chou blanc, puis rincez-le à l'eau froide. Retirez les grosses côtes et coupez les feuilles en lanières.

Coupez le lard en petits dés et le jambon en dés grossiers. Émincez finement l'ail. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites blondir les oignons émincés. Pour le lait de poule, mélangez les œufs et la crème fraîche, ajoutez le lait, salez et poivrez. Préparez le gratin (voir illustrations page ci-contre).

Faites cuire le gratin pendant 40 à 45 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6), jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante. Nappez régulièrement d'un peu de beurre fondu pour éviter de laisser sécher.

L'addition de farine et d'œufs donne une pâte lisse et élastique. On en façonne aussi bien les *gnocchi* classiques que les *gnocchetti*, plus petits.

Des *gnocchi* maison dans la plus pure tradition italienne, pour accompagner un ragoût d'agneau.

Gratin de gnocchetti

La pâte doit être travaillée en *gnocchetti* alors qu'elle est encore toute fraîche, pour donner à ces derniers leur forme et leur consistance. Choisissez des pommes de terre à chair farineuses et faites-les cuire au four.

Pour les gnocchetti :
500 g de pommes de terre
100 g de farine, 50 g de semoule
1 cuil. à café de sel, 1 jaune d'œuf
Pour le ragoût d'agneau :
400 g de gigot d'agneau
80 g d'oignons, 2 gousses d'ail
40 g de céleri-branche, 80 g de poivron rouge
1 petit piment vert, 100 g de courgette
sel, poivre noir
3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 100 ml de vin rouge
1 cuil. à soupe d'herbes ciselées (thym, romarin, persil)
200 ml de bouillon d'agneau
Et aussi :
huile pour le plat
100 g de fromage de chèvre affiné
30 g de beurre fondu pour humecter
1 cuil. à café d'herbes ciselées (thym, romarin)

Enveloppez les pommes de terre dans du papier aluminium et faites cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C (th. 6).

Pendant ce temps, coupez la viande en morceaux d'environ 1 cm de côté. Pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Émincez le céleri. Coupez le piment et le poivron en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et émincez-les. Coupez la courgette en dés de 5 mm de côté.

Salez et poivrez la viande. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir la viande de toutes parts. Ajoutez l'ail, les oignons et le céleri et faites dorer le tout à feu vif. Déglacez au vin rouge, ajoutez le thym, le romarin, le persil, le piment et le poivron, mouillez au bouillon d'agneau et laissez mijoter 20 minutes. Ajoutez les dés de courgette et laissez cuire 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparez les *gnocchetti* (pour la préparation de la pâte, voir page 332). Roulez la pâte en cordons d'environ 5 mm d'épaisseur, saupoudrez de farine et découpez des morceaux de pâte de 1 cm de long. Plongez les *gnocchetti* dans de l'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, retirez à l'aide d'une écumoire.

Graissez un plat à gratin, nappez le fond de ragoût d'agneau et recouvrez de *gnocchetti*. Coupez le fromage de chèvre en dés et parsemez-en le plat. Nappez de beurre fondu et faites gratiner 15 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Au moment de servir, décorez d'herbes ciselées.

Dans le Tessin, c'est le merlot qui accompagne les plats de la région.

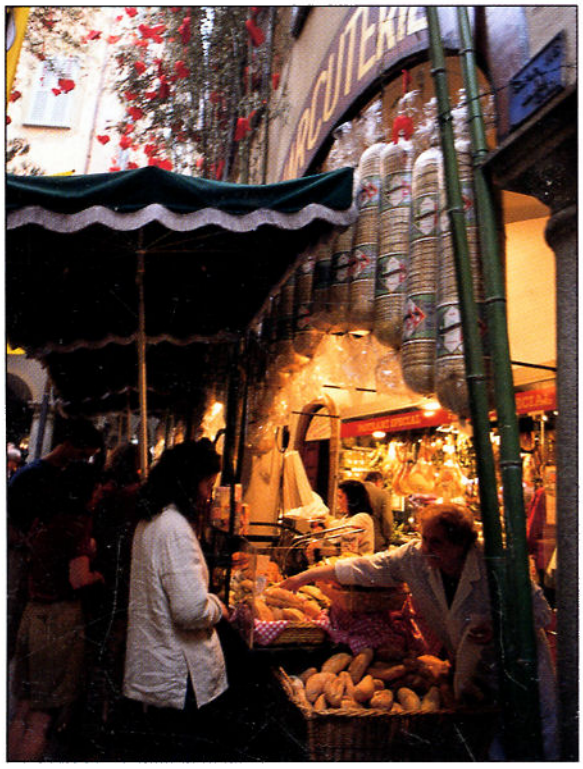
Un plat roboratif et très parfumé pour l'hiver.

Gratin de gnocchi aux deux fromages

Les *gnocchi* s'accordent bien avec ces deux fromages au goût prononcé : un fromage de montagne très parfumé et un *gorgonzola* bleu au goût incomparable et délicieux.

Pour les gnocchi :
600 à 700 g de pommes de terre
200 g de farine
2 œufs
sel
poivre blanc

Les *gnocchi* sont très appréciés des Tessinois, qui les marient avec des fromages et des jambons de pays.



Sur ce marché de la vieille ville de Lugano, on trouve des spécialités régionales suisses et italiennes.

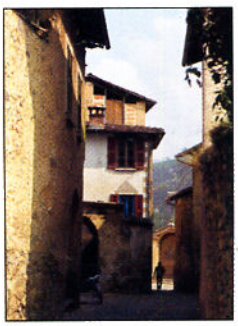
Pour la sauce :
20 g d'oignon
1 gousse d'ail
50 g de jambon cru (de Parme ou des Grisons)
100 g de jambon cuit
100 g de tomme de montagne
200 g de *gorgonzola*
250 g de tomates
300 ml de crème
20 g de beurre
sel, poivre blanc
Et aussi :
beurre pour les ramequins

Enveloppez les pommes de terre une à une dans du papier aluminium et mettez-les à cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Préparez la pâte (voir page 332). Laissez reposer 5 minutes. Formez deux cordons de pâte de 2 cm de diamètre et saupoudrez-les de farine. Découpez des morceaux de 1 cm de largeur et passez-les sur une râpe à légumes pour y imprimer un motif quadrillé (c'est ce quadrillage qui retient la sauce). Pour la cuisson des *gnocchi*, procédez en plusieurs fournées. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée, réduisez la flamme et laissez cuire 5 à 8 minutes. Quand ils remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter.

Pour la sauce, pelez et hachez finement l'ail et l'oignon. Émincez le jambon cru et coupez le jambon cuit en dés de 5 mm d'épaisseur. Coupez les deux fromages en petits dés. Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en deux. Retirez le pédoncule et les graines et détaillez la chair en petits dés. Dans une casserole, faites réduire la crème aux deux tiers.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites blondir l'ail et les oignons. Ajoutez les deux jambons et faites revenir quelques instants. Ajoutez la crème réduite, puis les deux fromages que vous faites fondre en remuant constamment la préparation. Incorporez les dés de tomates, salez et poivrez.

Beurrez quatre ramequins et répartissez les *gnocchi*. Nappez de sauce et laissez cuire 20 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6), jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.



La cuisine du Tessin, à la frontière entre la Suisse et l'Italie, est très savoureuse et rappelle celle de la Lombardie voisine.

Un plat pour le début de l'été, dès l'apparition des premières courgettes.

Gratin de pâtes aux courgettes

On choisira pour cette recette de jeunes courgettes avec leurs fleurs, et pour le ragoût la chair tendre d'un cochon de lait. Les *capellini* peuvent être remplacés par de fines *tagliatelle* maison.

150 g de *capellini*, sel
Pour le ragoût :
60 g d'oignon, 2 gousses d'ail
400 g de cochon de lait (cuisse)
500 g de tomates, 100 g de carottes
100 g de céleri-branche, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de concentré de tomates
25 cl de vin blanc
sel, poivre noir
1/2 cuil. à soupe de feuilles de thym
1 cuil. à soupe de persil ciselé
10 petites courgettes avec leurs fleurs
Et aussi :
60 g de fromage de montagne suisse fraîchement râpé, 20 g de chapelure
beurre pour le plat
20 g de beurre en flocons

Tapissez le fond du plat de pâtes. Versez la moitié du ragoût, puis recouvrez avec la moitié de courgettes. Procédez de même pour le reste des ingrédients. Parsemez du mélange fromage-chapelure, puis de petits morceaux de beurre.

Pelez et hachez finement l'ail et l'oignon. Enlevez la peau et les tendons de la viande et coupez-la en petits morceaux. Ébouillantez les tomates, passez-les sous l'eau froide, pelez-les, retirez le pédoncule et les graines et détaillez la chair en petits dés. Épluchez et émincez les carottes. Lavez le céleri et coupez-le en minces rondelles.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon et la viande à feu vif. Ajoutez les carottes, le céleri et l'ail et laissez dorer. Incorporez le concentré de tomates et laissez prendre brièvement, puis déglacez au vin blanc et laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez les tomates en dés, salez et poivrez. Laissez mijoter encore 30 minutes à feu doux et incorporez les herbes à la fin.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez égoutter. Lavez et séchez soigneusement les courgettes avec leurs fleurs, coupez-les dans le sens de la longueur et retirez l'extrémité non fleurie. Salez et poivrez légèrement les tranches de courgettes. Mélangez le fromage et la chapelure. Beurrez le plat à gratin et garnissez-le (voir illustrations page ci-contre). Faites cuire 30 à 40 minutes au four préchauffé à 190 °C (th. 6), jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

L'association de deux fromages de chèvres, l'un sec et parfumé, l'autre frais, apporte à ce gratin une saveur originale.

Gratin de macaroni au fromage de chèvre

Des pâtes creuses donneront ici un résultat particulièrement heureux. Le plat sera plus aéré, permettant aux différents ingrédients de libérer tous leurs arômes.

300 g de *macaroni* ou de *zite*
sel
Pour la sauce :
1 gousse d'ail, 80 g d'oignons
600 g de tomates, 20 g de beurre
2 cuil. à soupe d'herbes ciselées
sel, poivre noir
Et aussi :
beurre pour le plat
30 g de fromage de chèvre sec râpé
100 g de fromage de chèvre frais

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis laissez égoutter.

Pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Pelez les tomates, puis détaillez la chair en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir rapidement l'ail et les oignons. Ajoutez les tomates et laissez fondre 2 à 3 minutes. Ajoutez enfin les herbes (basilic, thym, origan et persil), salez et poivrez. Incorporez les pâtes et mélangez bien.

Beurrez un plat à gratin et versez la préparation. Parsemez de fromage de chèvre sec râpé. Coupez le chèvre frais en tranches recouvrez-en les pâtes. Mettez au four préchauffé à 200 °C (th. 6) et laissez cuire 20 minutes.

La fabrication artisanale des fromages de chèvre. Certains seront affinés longuement jusqu'à développer ce délicieux goût de noisette qui caractérise les bons fromages de chèvre.

L'arôme du fromage de chèvre se modifie avec le temps. Un fromage frais est doux et d'une saveur presque neutre. Un fromage sec sera beaucoup plus goûteux au contraire et parfumé.

Sous son manteau doré, un grand classique de la cuisine des pâtes.

Gratin de pâtes au jambon et aux légumes

La structure aérée de ce gratin est due aux petites pâtes creuses qui entrent dans sa composition et qui permettent de libérer les riches arômes des légumes, olives et herbes fraîches. Un peu de fromage de chèvre pour rehausser le tout et le tour est joué. Ce plat léger est lié avec juste un peu d'œuf et de crème et se déguste avec une salade verte, pour un déjeuner sans façon.

250 g de *malloreddus sardi* ou d'autres pâtes creuses courtes, sel
Pour les légumes :
500 g de tomates
200 g de courgettes
300 g de petits pois
100 g d'oignons
2 gousses d'ail
12 olives noires
200 g de jambon cuit
5 cuil. à soupe d'huile végétale
sel,
poivre noir

Entre deux couches de pâtes, les légumes conservent tout leur jus et leur moelleux.

Les herbes fraîches parfument délicieusement tous les plats de pâtes. On peut les cultiver sur un rebord de fenêtre ou, mieux encore, dans une serre.

1/2 cuil. à café de thym ciselé
2 cuil. à soupe de basilic ciselé en lanières
1 cuil. à soupe de persil ciselé
60 g de *pecorino* frais râpé
1 œuf
100 ml de crème
Et aussi :
huile pour le plat
2 à 3 cuil. à soupe de beurre fondu

Pelez les tomates et détaillez la chair en lanières. Lavez les courgettes et coupez la chair en rubans un peu épais. Écossez les petits pois. Pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Coupez en deux les olives et retirez les noyaux. Coupez le jambon en lanières.

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis laissez égoutter.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez les tomates et les courgettes et laissez cuire 2 minutes. Salez, poivrez et ajoutez la moitié des herbes, puis le jambon, les petits pois et les olives et mélangez bien.

Badigeonnez d'huile un plat à four et versez au fond la moitié des pâtes. Nappez de légumes et recouvrez le tout du reste de pâtes. Parsemez de fromage. Battez ensemble l'œuf et la crème avec le reste d'herbes aromatiques et versez le mélange sur les pâtes.

Faites cuire 30 à 40 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Nappez de beurre fondu.

Dans les Balkans, les aubergines font partie de la cuisine quotidienne. Leur chair tendre se marie à merveille avec des épices fortes comme le paprika.

Ce duo méditerranéen d'aubergines et d'agneau s'accompagne ici de pâtes.

Gratin de spaghetti aux aubergines

La moussaka se prépare habituellement sans pâtes, mais cette variante peut ouvrir de nouveaux horizons ! Ce gratin est moins riche qu'une authentique *moussaka*, car les aubergines ne sont pas rissolées dans l'huile comme le veut la recette traditionnelle. On peut aussi omettre la béchamel qui nappe habituellement ce gratin et la remplacer par un bouillon léger, lié à la Maïzena.

250 g de *spaghetti*, sel
Pour la farce :
400 g d'aubergines, 1 cuil. à café de sel
100 g d'oignons, 1 gousse d'ail
300 g de viande d'agneau désossée
250 g de tomates
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1/2 cuil. à café de sel, poivre noir
1 cuil. à café de paprika en poudre
Pour la sauce :
20 g de beurre, 10 g de farine
12 cl de bouillon de viande
12 cl de crème
100 g de fromage de brebis râpé
Et aussi :
30 g de beurre pour le plat
1 cuil. à soupe de persil ciselé

Séchez les tranches d'aubergines avec du papier absorbant et tapissez le fond d'un plat beurré en réservant quelques tranches. Sur ce lit, alternez une couche de pâtes, une couche de viande puis une autre couche de pâtes. Étalez le reste de viande et recouvrez avec le reste des aubergines. Nappez de béchamel au fromage.

Coupez les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur. Salez-les généreusement et réservez au frais pour les faire dégorger.

Pelez et émincez les oignons. Épluchez l'ail et écrasez-le. Coupez la viande en petits dés. Pelez les tomates, retirez les pépins et détaillez la chair en petits morceaux. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir l'ail et les oignons. Ajoutez la viande et faites dorer rapidement à feu vif. Ajoutez les tomates, salez, poivrez et assaisonnez de paprika, puis laissez étuver 10 minutes à feu doux.

Faites cuire les *spaghetti al dente* dans de l'eau bouillante salée et laissez égoutter. Pour la sauce, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et laissez blondir. Déglacez au bouillon tout en remuant et laissez réduire quelques instants. Ajoutez la crème et faites cuire 6 à 8 minutes jusqu'à épaississement. Faites fondre le fromage dans cette sauce en remuant sans cesse. Remplissez le plat à gratin (voir illustrations page ci-contre) et faites cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6), jusqu'à ce que la surface soit dorée. Parsemez de persil ciselé et servez.

Disposez les tranches d'aubergines dans un plat, assaisonnez et nappez d'huile. Laissez macérer au moins 1 heure.

Pour confectionner ce somptueux gratin méditerranéen, on fait cuire les pâtes dans un bouillon de veau qui leur conférera une note épicée.

Pastítsio

Pour les tranches d'aubergines :
300 à 400 g d'aubergines, 2 gousses d'ail
1/2 cuil. à café de sel, poivre noir
12 cl d'huile végétale
Pour la farce :
300 g de *macaroni*, 1,5 l de bouillon de veau
600 g de viande d'agneau, 1/2 cuil. à café de sel
poivre noir
1 petit piment
150 g de lard maigre fumé
60 g d'oignons, 40 g de carotte, 60 g de poireau
500 g de tomates bien mûres, 2 cuil. à soupe d'huile végétale
2 cuil. à soupe d'herbes fraîches ciselées
Pour la sauce :
20 g de beurre, 20 g de farine, 25 cl de lait
sel, poivre noir
60 g de fromage de brebis râpé
Et aussi :
beurre pour le plat

Coupez les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur. Écrasez l'ail. Disposez les tranches d'aubergines dans un plat, assaisonnez et nappez d'huile. Laissez macérer au moins 1 heure.

Faites cuire les *macaroni* dans un bouillon de veau, égouttez en réservant le bouillon et conservez les *macaroni* à couvert. Faites réduire le bouillon à 12 cl. Émincez la viande très finement, remplissez-en une terrine, salez, poivrez et réservez. Coupez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et détaillez la chair en fines lanières. Ajoutez celles-ci à la viande et mélangez.

Émincez très finement le lard, les oignons, la carotte et le poireau. Pelez les tomates et détaillez la chair en petits morceaux. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir à feu vif le lard, les oignons, la carotte et le poireau. Ajoutez la viande et laissez dorer sans cesser de remuer. Ajoutez les tomates, mélangez bien et laissez mijoter 5 à 10 minutes. Mouillez avec le bouillon réduit, ajoutez les herbes ciselées et rectifiez l'assaisonnement. Laissez cuire sans couvrir jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement évaporé.

Pour la sauce, faites fondre le beurre dans une casserole et versez la farine. Laissez-la se colorer légèrement, ajoutez le lait, remuez jusqu'à obtention d'une consistance lisse, assaisonnez et laissez cuire 20 minutes sans cesser de remuer. Faites fondre le fromage dans cette sauce.

Beurrez un plat à gratin et garnissez-le (voir illustrations ci-contre). Faites cuire 30 à 40 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6).

Tapissez de *macaroni* le fond d'un plat à gratin beurré et recouvrez avec la moitié de la farce à la viande.

Recouvrez d'une couche de pâtes, puis superposez les tranches d'aubergines sur les pâtes (voir illustration 2). Étalez le reste de farce.

Recouvrez du reste de *macaroni*, nappez de sauce au fromage et lissez avec une spatule.

Tomates fruitées et poivrons rouges et verts : un plat plein de fraîcheur et de vitamines.

Gratin de pâtes au poulet

Volaille, légumes et épices parfumées composent un plat délicieusement estival. Si on utilise des pâtes toutes prêtes, on choisira de préférence des *lasagnette*.

Pour la pâte :
125 g de farine
125 g de semoule de blé dur
2 œufs
1 jaune d'œuf
1/3 de cuil. à café de sel
Pour le poulet :
1 poulet prêt à cuire (env. 1,2 kg)
sel, poivre noir
2 cuil. à café de paprika doux
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
400 g de poivrons rouges et verts
600 g de tomates
60 g d'oignons, 2 gousses d'ail
2 cuil. à café de jus de citron
1 pincée de cannelle moulue
1/2 cuil. à café de sucre
1 cuil. à soupe d'origan ciselé
1 cuil. à soupe de persil ciselé
Et aussi :
beurre pour le plat
60 g de fromage de brebis râpé

Préparez la pâte (voir page 26). Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais. Coupez le poulet en deux, salez, poivrez et saupoudrez de paprika.

Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une grande poêle et faites revenir les deux moitiés de poulet. Terminez de cuire au four préchauffé à 200 °C (th. 6) pendant 30 minutes, en arrosant régulièrement de jus de cuisson. Retirez et laissez refroidir. Découpez la viande en petites bouchées.

Coupez les poivrons en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et coupez la chair en cubes de 1 cm. Ébouillantez les tomates, pelez les tomates, retirez les graines puis coupez les fruits en huit. Pelez et émincez l'ail et l'oignon.

Faites chauffer le reste d'huile dans la poêle et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez les morceaux de poivrons et laissez étuver 5 minutes. Ajoutez les tomates, le jus de citron, la cannelle, le sucre, le sel et le poivre et laissez cuire encore 3 minutes. Ajoutez les morceaux de poulet, mélangez et réservez.

Abaissez la pâte finement sur le plan de travail fariné et découpez des rubans de 1,5 à 2 cm de largeur. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée et laissez égoutter.

Mélangez délicatement les *lasagnette* avec le poulet et les poivrons. Réchauffez le tout pendant 2 minutes, incorporez l'origan et le persil et mélangez. Versez la préparation dans un plat à gratin beurré, parsemez de fromage râpé et faites gratiner 10 à 15 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6).

Incorporez les seiches dans la préparation aux légumes et laissez mijoter 5 minutes. Ajoutez les pâtes et mélangez bien.

Fruits de la mer et légumes du marché pour un gratin mexicain.

Gratin de pâtes aux seiches et aux tomates

On choisira des petites pâtes creuses pour ce gratin de seiche délicatement relevé d'une sauce tomate aux piments. Le piment *habañero*, sans doute le plus fort du monde, apporte du feu à la sauce, mais on peut le remplacer par une variété moins épicée. Cette recette se prépare avec un fromage mexicain, le *queso añejo*, une pâte sèche au lait de vache blanc qui fond sans filer, ce qui le rend particulièrement adapté à la cuisson en gratin. On peut le remplacer par un *pecorino romano*, un parmesan ou tout autre fromage extra-dur.

Les pâtes et les seiches sont mises en valeur par la saveur intense de l'ail et la chaleur du piment *habañero*.

Sur la plupart des marchés de Mexico, les marchands ne présentent qu'un petit assortiment de produits mais l'ensemble des étals offre un choix très abondant.

500 g de petites seiches prêtes à cuire
100 g d'oignons blancs
2 gousses d'ail
1 piment *habañero*
60 g de céleri-branche
60 g de carotte
500 g de tomates
3 cuil. à soupe d'huile végétale
sel
poivre noir
1 cuil. à soupe de persil ciselé
400 g de coquillettes
Et aussi :
huile pour le plat
60 g de *queso añejo* fraîchement râpé ou de parmesan
12 cl de crème

Coupez les seiches en deux. Pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Coupez le piment en deux, retirez les graines et les cloisons blanches et émincez finement la chair. Nettoyez le céleri, pelez la carotte et émincez-les. Ébouillantez les tomates et pelez-les, puis détaillez la chair en dés.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites dorer l'ail et les oignons. Ajoutez le piment, la carotte, le céleri et les tomates, salez, poivrez et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Ajoutez le persil et incorporez les seiches (voir illustration 1 en haut à gauche).

Faites cuire les pâtes *al dente* dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez égoutter.

Badigeonnez d'huile un plat à gratin. Mélangez les pâtes, les légumes et les seiches (voir illustration 2 en haut à gauche) et versez le tout dans le plat. Battez ensemble le fromage et la crème et nappez le plat de cette préparation. Faites gratiner 20 minutes au four préchauffé à 180°-200 °C (th. 5-6). La croûte doit rester claire.

Pâtes

Des pâtes sucrées en dessert, voire en plat principal,
voici un chapitre qui pourra faire hésiter les plus courageux
et se détourner même les amateurs de pâtes… Il existe pourtant

sucrées

de nombreuses recettes traditionnelles, souvent en provenance
des pays d'Europe centrale, qui associent les pâtes à des douceurs
sucrées : chocolat, noix, fruits, le tout nappé de sauces, crèmes
ou sabayons… Pour ces plats insolites, on prendra la peine de faire
soi-même sa pâte, car celles que l'on trouve toutes prêtes
dans le commerce ne sont pas adaptées à ces recettes.

Les griottes et la crème à la vanille font de ce dessert un vrai chef-d'œuvre.

Pâtes au chocolat

La crème à la vanille et la compote de griottes peuvent être remplacées par une sauce vanillée : fouettez ensemble 3 jaunes d'œufs et 50 g de sucre dans une terrine jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Dans une casserole, portez à ébullition 25 cl de lait avec une gousse de vanille en morceaux. Incorporez progressivement le lait chaud aux jaunes d'œufs sucrés, reversez dans la casserole et réchauffez en remuant sans laisser bouillir, jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir.

Pour les pâtes :
250 g de farine, 100 g de cacao en poudre
30 g de sucre glace
2 sachets de sucre vanillé
4 œufs, sel
Pour la compote de griottes :
1 bocal de griottes en conserve (poids égoutté 350 g)
10 g de Maïzena
40 g de sucre, 1 morceau de cannelle
1 clou de girofle
Pour la crème à la vanille :
12 cl de crème, 20 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
Pour décorer :
petites feuilles de menthe

Pour la pâte, préparez les ingrédients sur le plan de travail (voir illustrations ci-contre). Pétrissez le tout rapidement en une pâte lisse, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au frais. Abaissez finement la pâte au laminoir, en resserrant les cylindres jusqu'à l'épaisseur souhaitée. Découpez des *trenette* de 3 mm de large, disposez-les sur un torchon et laissez sécher quelques instants.

Faites égoutter les griottes, recueillez le sirop et prélevez-en 12 cl. Réservez quelques griottes pour la décoration. Délayez la Maïzena dans 2 cuillerées à soupe de sirop et portez le reste à ébullition avec le sucre, la cannelle et le clou de girofle. Incorporez la Maïzena et

Mélangez la farine et le cacao en poudre avant de les déposer en fontaine sur le plan de travail.

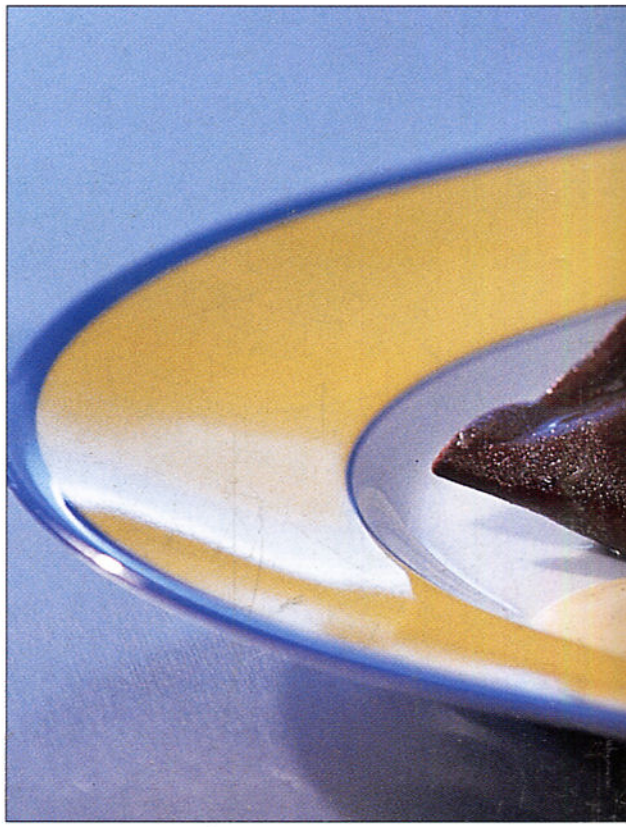
Dans le puits, déposez le sucre glace, le sucre vanillé et l'œuf battu.

remuez au fouet en laissant gonfler jusqu'à ce que le jus se lie. Ajoutez les griottes et mélangez bien. Retirez la cannelle et le clou de girofle et réservez.

Battez ensemble la crème, le sucre et le sucre vanillé. Faites cuire les *trenette* dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée. Égouttez et dressez sur des assiettes creuses, couronnez d'un peu de crème et accompagnez de compote. Décorez de feuilles de menthe et de quelques griottes entières et servez sans attendre.

Pour éviter que la pâte de cacao ne colle, saupoudrez-la généreusement de farine avant de l'étaler.

Inspirée de la confection des pralines, la crème ganache est une farce rêvée pour ces *ravioli* au chocolat.



Deux saveurs conjuguées pour ces ravioli surprise : une fine pâte d'amandes aromatisée à l'orange et une tendre crème ganache.

Ravioli surprise

Pour 60 pièces
Pour la pâte :
250 g de farine, 100 g de cacao en poudre
4 œufs, 30 de sucre glace
2 sachets de sucre vanillé
Pour la crème ganache :
200 g de chocolat à cuire mi-amer, 50 cl de crème
Pour la pâte d'amande :
30 g d'écorce d'orange confite,
200 g de pâte d'amande
80 g de sucre glace, 4 cl de Cointreau
Pour la compote :
250 g de griottes, 60 g de sucre
4 cl de vin rouge, 1 pincée de clou de girofle moulu
1 pincée de cannelle moulue,
1 cuil. à café de Maïzena
Pour la sauce à la vanille :
6 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 50 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
Et aussi :
1 blanc d'œuf pour badigeonner
sel

Préparez la pâte en mélangeant tous les ingrédients (voir page 364). Réservez.

Pour la crème ganache, concassez le chocolat. Portez la crème à ébullition dans une casserole et faites fondre le chocolat en remuant sans cesse. Homogénéisez la masse au fouet électrique et laissez reposer quelques heures ou toute une nuit au réfrigérateur.

Coupez l'écorce d'orange confite en petits morceaux. Travaillez la pâte d'amande avec le sucre et le Cointreau, puis incorporez les morceaux d'écorce d'orange. Battez la crème ganache jusqu'à ce qu'elle soit ferme et remplissez-en une poche à douille (ouverture n° 9). Réservez au réfrigérateur.

Lavez et dénoyautez les griottes. Portez à ébullition 80 ml d'eau avec le sucre, le vin rouge et les épices, baissez le feu et faites étuver les griottes dans ce mélange pendant 3 à 4 minutes. Délayez la Maïzena dans un peu d'eau froide, incorporez le mélange à la compote et laissez refroidir.

Battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous. Portez à ébullition le lait avec le sucre vanillé, puis incorporez lentement le mélange aux jaunes d'œufs sucrés. Faites chauffer sans laisser bouillir et sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Passez-la au tamis fin.

Étalez la pâte en bandes de 15 cm sur 50. Avec une roulette lisse, découpez des rectangles de 5 cm sur 10. Déposez un peu de farce à la pâte d'amande sur chaque rectangle et couronnez d'une noisette de crème ganache. Badigeonnez les pourtours de blanc d'œuf et repliez la pâte sur la farce en pressant fermement les bords.

Faites cuire les *ravioli* 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis laissez égoutter. Nappez le fond des assiettes de sauce à la vanille. Dressez les *ravioli* sur ce lit et les griottes tout autour.

La farce séduit par son délicat arôme d'amande amère que vient compléter un aérien sabayon.

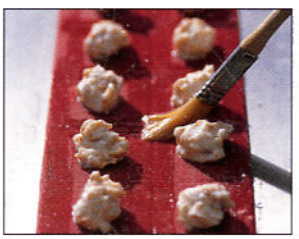
Ravioli rouges au sabayon

Le jus de betterave rouge est un colorant neutre de goût qui permet de réaliser un très joli contraste entre une farce de couleur claire et une pâte rouge foncé.

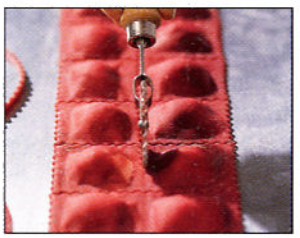
Pour la pâte :
80 ml de jus de betterave rouge
250 g de farine, 2 œufs
1 jaune d'œuf, 2 cuil. à soupe d'huile
1/2 cuil. à café de sel
Pour la farce :
50 g de macarons
200 g de *ricotta*
50 g de sucre glace
jus d'1/2 citron
zeste râpé d'1 citron non traité
1 cl d'Amaretto
Pour le sabayon :
3 jaunes d'œufs, 1 œuf
120 g de sucre, 1 cuil. à café de Marsala
Et aussi :
1 jaune d'œuf, sel
quelques feuilles de mélisse citronnée

Fouettez ensemble la *ricotta* et le sucre glace et ajoutez le jus de citron et le zeste, l'Amaretto et les macarons pilés.

Avec une cuillère à café, déposez une noix de farce au centre de chaque carré.



Badigeonnez soigneusement les bords de blanc d'œuf et refermez le rectangle.



Pressez fermement les bords, éliminant les bulles d'air en piquant délicatement la pâte et découpez les *ravioli* à la roulette.

Pour la pâte, portez à ébullition le jus de betterave rouge et faites réduire à 30 ml, puis laissez refroidir. Ajoutez aux autres ingrédients et pétrissez le tout. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pilez les macarons : enfermez-les dans un sachet alimentaire et passez à plusieurs reprises le rouleau à pâtisserie dessus. Préparez la farce (illustration 1).

Abaissez une pâte aussi fine que possible sur le plan de travail fariné et partagez en deux bandes égales. Sur l'une d'elles, dessinez des carrés de 5 cm de côté. Préparez les *ravioli* (voir illustrations 2 à 4). Laissez sécher quelques instants sur le plan de travail fariné.

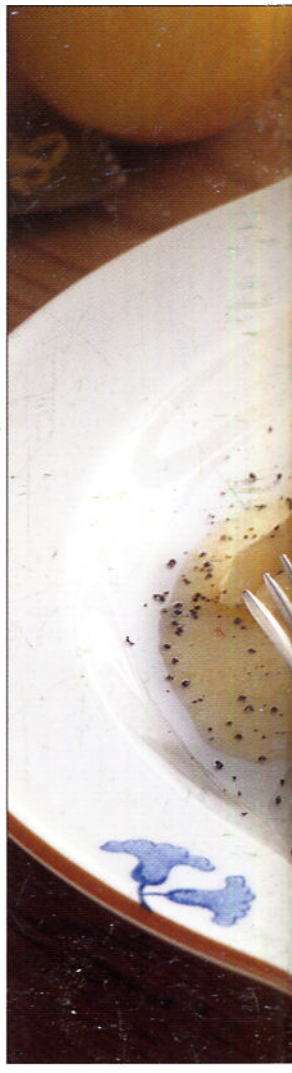
Pendant ce temps, préparez le sabayon. Dans une terrine, battez en crème les jaunes d'œufs, l'œuf et le sucre. Faites cuire au bain-marie sans faire bouillir l'eau de la casserole sur laquelle repose la terrine. Ajoutez le Marsala. Fouettez vigoureusement jusqu'à ce que la crème ait doublé de volume. Retirez la terrine du bain-marie et déposez-la dans un récipient d'eau glacée. Faites refroidir le sabayon en fouettant.

Faites cuire les *ravioli* 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée, puis laissez égoutter. Dressez sur des assiettes creuses avec le sabayon et décorez de feuilles de mélisse citronnée.

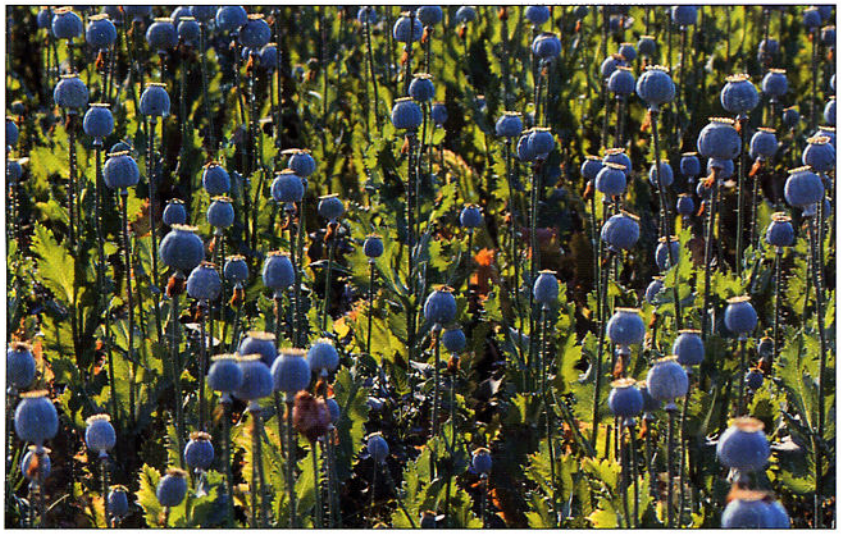
Cet entremet sucré était déjà connu sous l'ancienne monarchie austro-hongroise.

Skubanki aux graines de pavot et compote de pommes

Les *skubanki* se trouvent aussi bien en Bohème qu'en Autriche. La variante présentée ici est sucrée et parfumée aux graines de pavot, mais on trouve aussi des *skubanki* salés, aux oignons ou au fromage. La pâte doit être très fraîche et cuite presque aussitôt pour éviter de se dessécher. On utilisera de préférence des pommes de terre cuites au four, dont la consistance, une fois écrasées, convient mieux à la réalisation de cette pâte que celle des pommes de terre à l'eau ou à la vapeur.



La compote de pommes ne doit pas être trop sucrée pour créer un contraste avec les *gnocchi*.



Les petites capsules bleues du pavot comestible contiennent des graines très prisées dans la cuisine d'Europe de l'Est. Ces graines sont riches en huile. Pour éviter qu'elles ne rancissent, on les écrasera au dernier moment.

Pour la compote de pommes :
500 g de pommes acidulées
25 cl d'eau
60 g de sucre
zeste et jus d'1/2 citron non traité
Pour la pâte :
500 à 600 g de pommes de terre
150 g de farine, sel, 1 œuf
Et aussi :
70 g de beurre
80 g de graines de pavot moulues
30 g de sucre glace

Épluchez les pommes, coupez-les en huit et retirez le trognon. Portez l'eau à ébullition avec le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les morceaux de pommes et faites cuire brièvement à feu doux ; les morceaux doivent rester entiers. Goûtez, ajoutez du jus de citron et laissez refroidir.

Préparez la pâte : enveloppez les pommes de terre dans du papier aluminium et faites cuire 1 heure au four préchauffé à 200 °C (th. 6). Épluchez-les. Déposez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine et déposez au centre les jaunes d'œufs et le sel. Passez les pommes de terre encore chaudes au presse-purée et râpez-les au-dessus de la farine. Pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis laissez reposer 10 à 15 minutes.

Séparez la pâte en deux et roulez deux cordons de 4 cm de diamètre et saupoudrez-les de farine. Découpez des tronçons de 1 cm de large et roulez-les à la main en moulant les extrémités en pointes. Pour la cuisson, procédez en plusieurs fournées. Plongez les *gnocchi* dans de l'eau bouillante salée, puis réduisez la flamme. Dès qu'ils remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter.

Faites fondre le beurre et ajoutez les graines de pavot pilées. Dressez les pâtes sur les assiettes, nappez de beurre au pavot et saupoudrez de sucre glace.
Servez la compote à part.

Ce dessert très riche peut faire office de plat principal pour un repas sans façon.

Ravioli et griottes à l'eau-de-vie

Pour la pâte :
50 g de semoule de blé dur,
100 g de farine
1 œuf, 1 à 2 jaunes d'œufs
1 pincée de cannelle moulue, 1 pincée de sel
Pour la farce :
25 cl de lait, 60 g de beurre
10 g de sucre, 10 g de sucre vanillé
1 gousse de vanille, 1 pincée de sel
60 g de semoule de blé dur, 1 œuf
zeste d'1/2 citron non traité
Pour les griottes :
500 g de griottes, 80 g de sucre
1 morceau de cannelle, zeste d'1 orange non traitée
6 cl de kirsch
jus d'1 citron, jus de 2 oranges
6 cl de liqueur de cassis, un peu de Maïzena
Pour les biscuits pilés :
120 g de beurre, 100 g de macarons pilés
50 g d'amandes pilées, 1 pincée de cannelle moulue
Et aussi :
100 g de chair de noix de coco
sucre glace, 1 jaune d'œuf
1/2 l de lait de coco, 80 g de sucre
1 morceau de cannelle
1/2 l de glace à la vanille

Mélangez la semoule et la farine et déposez-les sur le plan de travail. Creusez une fontaine au centre et déposez l'œuf, les jaunes d'œufs, la cannelle et le sel. Mélangez à la fourchette, en incorporant progressivement la farine des bords. Avec les mains, travaillez en ramenant la farine vers l'intérieur et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure au frais.

Pour la farce, portez à ébullition le lait avec le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la gousse de vanille et le sel. Ajoutez la semoule en pluie en remuant toujours et laissez réduire. Retirez du feu et laissez tiédir. Incorporez l'œuf et le zeste de citron, enlevez la gousse de vanille et laissez refroidir. Lavez et séchez les griottes. Réservez-en un quart. Retirez les tiges et les noyaux des autres griottes et coupez les fruits en deux. Dans une casserole, faites caraméliser le sucre avec le bâton de cannelle et le zeste d'orange. Déglacez au kirsch, ajoutez les jus de citron et d'orange et faites réduire de moitié.

Ajoutez toutes les griottes et laissez mijoter à feu doux 1 à 2 minutes. Ajoutez le cassis et remuez. Délayez la Maïzena dans un peu d'eau, versez dans la préparation et portez brièvement à ébullition.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites sauter les biscuits écrasés, parfumez à la cannelle et réservez.

Coupez la chair de noix de coco en fins copeaux et disposez sur une plaque. Saupoudrez de sucre glace et faites griller au four préchauffé à 180 °C (th. 5). Laissez refroidir.

Abaissez la pâte finement et découpez des carrés de 6,5 cm de côté avec une roulette dentelée. Au moyen d'une poche à douille (ouverture n° 9), déposez une noisette de farce au centre de chaque carré de pâte. Badigeonnez les pourtours de blanc d'œuf battu, repliez en triangles et pressez fermement les bords. Dans une casserole, portez à ébullition le lait de coco avec le sucre et le bâton de cannelle. Plongez les pâtes farcies dans ce liquide et laissez cuire 3 à 4 minutes. Retirez à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter. Passez plusieurs fois les *ravioli* dans les biscuits écrasés et dressez sur les assiettes. Garnissez de boules de glace à la vanille et de griottes à l'eau-de-vie, décorez de copeaux de noix de coco et servez.

La tradition culinaire autrichienne est riche en entremets sucrés à base de pâtes, que l'on peut déguster dans la plupart des restaurants de Vienne.

Un plat sucré qui réjouira petits et grands. Si vous le proposez en dessert, divisez les quantités par deux.

Quenelles aux noisettes

Les pâtes aux fruits secs sont une spécialité autrichienne. Une fois cuites, elles sont rapidement passées à la poêle, puis enrobées d'un mélange de fruits secs pilés et de sucre.

Pour la pâte :
600 g de pommes de terre, 200 g de farine
50 g de beurre, 50 g de semoule, 2 d'œufs
1 pincée de sel
Pour la garniture :
50 g de beurre, 40 g de sucre
3 cuil. à soupe de jus d'orange
120 g de noisettes moulues
zeste d'1/2 orange non traitée
Et aussi :
sel, sucre glace
zeste d'1 orange non traitée

Pour la pâte, enveloppez les pommes de terre dans du papier aluminium et faites cuire 1 heure dans un four préchauffé à 200 °C (th. 6). Épluchez-les. Déposez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine et déposez au centre les jaunes d'œufs et le sel. Passez les pommes de terre encore chaudes au presse-purée et râpez-les au-dessus de la farine. Pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis laissez reposer 10 à 15 minutes.

Séparez la pâte en deux et roulez deux cordons de 4 cm de diamètre et saupoudrez-les de farine. Découpez des tronçons de 1 cm de large et roulez-les à la main en moulant les extrémités en pointes. Pour la cuisson, procédez en plusieurs fournées. Plongez les quenelles dans de l'eau bouillante salée, puis réduisez la flamme. Dès qu'ils remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et le jus d'orange et laissez légèrement caraméliser. Incorporez les noisettes moulues et le zeste d'orange et mélangez bien. Ajoutez enfin les quenelles et remuez jusqu'à ce qu'elles soient toutes bien enrobées de ce mélange. Dressez les pâtes sur les assiettes, parsemez d'un peu de sucre glace et de zeste d'orange et servez.

La quantité de sucre est laissée à l'appréciation de chacun. On posera donc sur la table un flacon de sucre glace.

On pourra servir ce gratin avec une sauce à la vanille ou une compote de fruits légèrement acide.

Gratin de pâtes aux noisettes

Battez en mousse le beurre, les jaunes d'œufs et la moitié du sucre glace.

Battez en neige les blancs d'œufs avec le reste de sucre glace et incorporez délicatement aux jaunes d'œufs.

Mélangez les noisettes, le chocolat, la chapelure, la cannelle et le zeste de citron et incorporez à la mousse.

Ajoutez enfin les pâtes, mélangez délicatement et transférez dans le plat à gratin.

Un délicieux mélange de *tagliatelle*, de chocolat et de noisettes pour les amateurs de sensations nouvelles.

Pour la pâte :
200 g de farine
2 œufs, 1 cuil. à café d'huile, 1 pincée de sel
de l'eau si nécessaire
Pour la garniture :
80 g de beurre, 80 g de sucre glace
4 jaunes d'œufs, 4 blancs d'œufs
80 g de noisettes moulues et grillées
80 g de chocolat à cuire râpé
20 g de chapelure
1 pincée de cannelle moulue
zeste d'1/2 citron non traité

Et aussi :
sel
beurre pour le plat
chapelure
sucre glace

Pour la pâte, tamisez la farine sur le plan de travail et creusez une fontaine au milieu. Ajoutez les autres ingrédients et remuez à la fourchette en incorporant progressivement la farine des bords. Incorporez le reste de farine à la main et pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Abaissez la pâte et découpez des *tagliatelle* de 6 mm de large. Faites cuire dans de l'eau bouillante légèrement salée. Laissez égoutter.

Préparez le mélange noisettes-chocolat (voir illustrations ci-contre). Garnissez un plat à gratin beurré et généreusement tapissé de chapelure. Faites cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 6), jusqu'à ce que les pâtes soient dorées. Saupoudrez de sucre glace et servez.

Les termes techniques (noms de pâtes ou notions de cuisine) sont en italique.

A

Abaisser la pâte, 31
Accessoires, 44, 45
Agneau
  agnolotti sauce aux truffes, 282
  manti, 304
  pappardelle festonate aux boulettes de viande, 204
  pastítsio, 356
  ravioli à l'agneau, 274
Agnolotti sauce aux truffes, 282
Aji no udon, 24
Al dente, 34
Allgaüer, 38, 90
Anchois
  bucatini à la sauce aux câpres, 152
  tagliatelle all'acciuga, 102
Anellini, 19
Anguille
  pennette à l'anguille fumée, 162
Artichauts
  bucatini aux artichauts nouveaux, 104
  fettuccine aux artichauts, 120
Asabari-shoga, 130
Asiago vecchio, 38
Asperges
  bar aux asperges et aux fazzoletti, 174
  cannelloni aux asperges, 296
  pappardelle aux asperges sauce au citron, 128
  ravioli de veau aux asperges, 288
  tubetti aux asperges vertes, 118
Aubergines
  gratin de spaghetti aux aubergines, 354
  salade d'aubergines et crevettes aux vermicelles de riz, 122

B

Bambou
  nouilles sautées au canard et aux pousses de bambou, 256
  vermicelles frits aux pousses de bambou, 138
Bami goreng, 250
Bar aux asperges et aux fazzoletti, 174
Bavette, 12
Bavettine aux cigales de mer, 150
Béchamel (sauce), 41
Bigoli aux cailles, 230
Blé, 8, 9
Blettes
  lasagne aux blettes et au chou-rave, 322
Bœuf
  consommé de bœuf aux nouilles et aux châtaignes d'eau, 56
  ditali à la sauce piquante, 210
  pappardelle au ragoût de bœuf, 208
Bolognaise
  lasagne à la bolognaise, 320
  sauce bolognaise, 43
  tagliatelle à la bolognaise, 200
Boudin
  maultaschen au boudin et à la choucroute, 292
Boulettes de poisson et pâtes à la sépia, 166
Boulettes de porc au vermicelle de riz, 214
Brocolis
  rigatoni aux brocolis, 108
Brodo
  tortellini in brodo, 48
Bucatini, 11
Bucatini
  aux artichauts nouveaux, 104
  à la sauce aux câpres, 152
  au poulet, 244

C

Cailles
  bigoli aux cailles, 230
  ravioli aperti aux cailles, 232
Calamars
  penne aux calamars, 176
Canard
  conchiglie au canard, 252
  magrets de canard fumés aux petits légumes et aux nouilles chinoises, 254
  nouilles aux foies de canard, 258
  nouilles sautées au canard et aux pousses de bambou, 256
Canelones à la catalane, 303
Canestrini, 14
Cannelloni, 14, 17
Cannelloni
  à la forestière, 266
  au tofu et aux légumes, 314
  aux asperges, 296
  debout, 270
Capelli d'angelo, 13
Capellini, 10
Cappelletti, 15, 23
Câpres
  bucatini à la sauce aux câpres, 152
Caserecce, 15
Cavatielli, 18
Cellentani, 16
Cèpes
  lasagnette aux cèpes, 76
  maultaschen de chevreuil aux cèpes, 294
  pappardelle con funghi, 80
  quenelles de pommes de terre aux cèpes, 96
  tortelli aux épinards farcis aux cèpes, 278
  tortelloni aux cèpes, 280
Cerf
  filet de cerf sur nid de tagliatelle, 226
Champignons
  agnolotti sauce aux truffes, 282
  canelloni à la forestière, 266
  dim sums aux champignons, 311
  fettuccine aux truffes blanches, 84
  lasagnette aux cèpes, 76
  maultaschen de chevreuil aux cèpes, 294
  pappardelle con funghi, 80
  pâtes fraîches aux truffes, 86
  pelmeni aux champignons, 308
  pirojki aux champignons et au foie gras, 306
  quenelles de pommes de terre aux cèpes, 96
  spätzlen aux champignons et aux herbes, 92
  tagliatelle aux champignons, 94
  taglierini au poulet et aux truffes d'été, 247
  tortelli aux épinards farcis aux cèpes, 278
  tortelloni aux cèpes, 280
Chasoba, 24
Châtaignes d'eau
  consommé de bœuf aux nouilles et aux châtaignes d'eau, 56
Chevreau
  agnolotti sauce aux truffes, 282
Chevreuil
  gnocchi au chevreuil, 224
  maultaschen de chevreuil aux cèpes, 294
Chifferi rigati, 16

Chifferotti rigati, 16
Chiocciole, 16
Chocolat
  pâtes au chocolat, 364
Chou chinois
  vermicelle de riz au chou chinois, 188
Chou
  schupfnudeln et chou à la bavaroise, 110
Choucroute
  maultaschen au boudin et à la choucroute, 292
Chou-rave
  lasagne aux blettes et au chou-rave, 322
Choy sum
  nouilles frites au choy sum et aux poivrons, 132
  nouilles soba au choy sum, 114
Cigales de mer
  bavettine aux cigales de mer, 150
Citron
  pappardelle aux asperges sauce au citron, 128
Cochigliette, 23
Conchiglie, 15, 19, 23
Conchiglie au canard, 252
Conchiglioni, 15
Consommé
  de bœuf aux nouilles et aux châtaignes d'eau, 56
  de volaille aux pâtes et aux saucisses, 52
Coquillettes, 15, 16, 19, 23
Coralline, 19
Courgettes
  gratin de pâtes aux courgettes, 348
  lasagnette aux piments et aux courgettes, 98
  macaroni au pigeon et aux courgettes, 240
Crabes farcis aux pâtes, 154
Cravattine, 14
Creste di gallo, 16, 23
Crevettes
  nouilles de Canton au tofu, viande et crevettes, 216
  salade d'aubergines et crevettes aux vermicelles de riz, 122
  soupe indienne aux crevettes, 62
  tourte aux spaghetti, aux crevettes et aux légumes, 160
  wontons frits au porc et aux crevettes, 312
Croustillants de pâtes au lapin, 298
Crustacés
  Voir Poissons, crustacés et fruits de mer
Cuisson des pâtes, 34
Curry
  soupe au curry, 64
Dashi, 58, 130

D

Desserts
  pâtes au chocolat, 364
  gratin de pâtes aux noisettes, 376
  quenelles aux noisettes, 374
  ravioli et griottes à l'eau-de-vie, 372
  ravioli rouges au sabayon, 368
  ravioli surprise, 366
  skubanki aux graines de pavot et compote de pommes, 370
Dim sums aux champignons, 310
Dischi volanti, 16
Ditali à la sauce piquante, 210
Ditali, 17
Ditalini, 19
Ditaloni rigati, 17
Dolcelatte, 40
Durum, 8

E

Écrevisses
  pâtes noires aux écrevisses, 164
Eliche, 16, 20, 23
Elicoidali, 16, 17
Emmental, 38
Épinards
  gnocchi aux épinards et au civet de lièvre, 228
  gratin de macaroni aux épinards, 326
  tortelli aux épinards farcis aux cèpes, 278
  tortelli aux épinards, 272
  et sardines en papillotes, 156
  gratin de spaghetti aux aubergines, 354

F

Faisan
  fazzoletti au faisan, 234
  tortelloni au faisan, 50
Farfalle, 14, 20, 23
Farfalline, 14, 23
Farfalloni, 14
Fazzoletti, 202
Fazzoletti
  aux ris de veau, 202
  au faisan, 234
Fedelini, 10
Fettuccelle, 13
Fettuccine, 13, 20, 22
Fettuccine
  aux artichauts, 120
  aux truffes blanches, 84
Fideos con salsa verde, 182
Fideuà de mariscos, 158
Fileia del Calabrese, 15
Filet de cerf sur nid de tagliatelle, 226
Fili d'oro, 19
Filini, 19
Fini, 18
Fior di latte, 39
Fischiotti, 16
Fleckerln, 32
Foie gras
  pirojki aux champignons et au foie gras, 306
Formaggini, 40
Fromage, 37-39
Fromages
  gratin de gnocchi aux deux fromages, 346
  gratin de macaroni au fromage de chèvre, 350
  millerighe au fromage, 300
  penne rigate aux deux fromages, 88
  spätzlen aux deux fromages, 90
Fruits de mer
  Voir Poissons, crustacés et fruits de mer
Fugnini, 19
Fusilli, 11, 16, 20, 23, 32

G

Gallanini, 19
Galle quadre, 15
Galle rotonde, 14
Garganelli, 18
Gemelli, 15
Gibier
  bigoli aux cailles, 230

fazzoletti au faisan, 234
filet de cerf sur nid de tagliatelle, 226
gnocchi au chevreuil, 224
gnocchi au sanglier, 220
gnocchi aux épinards et au civet de lièvre, 228
ravioli aperti aux cailles, 232
spaghetti au ragoût de lièvre, 222
gratin de macaroni.au sanglier, 334
maultaschen de chevreuil aux cèpes, 294
Gimelli aux sardines, 146
Gnobetti, 18
Gnocchetti
gnocchetti Don Alfonso, 78
gratin de gnocchetti, 344
Gnocchi, 18
Gnocchi
à la sauce tomate, 332
alla romana, 340
au chevreuil, 224
au sanglier, 220
aux épinards et au civet de lièvre, 228
gratin de gnocchi aux deux fromages, 346
Gorgonzola, 40
Gorhalik sehriye, 19
Gramigna, 16
Grana padano, 37
Grana trentino, 37
Gratins
de gnocchetti, 344
de gnocchi aux deux fromages, 346
de macaroni au fromage de chèvre, 350
de macaroni au sanglier, 334
de macaroni aux épinards, 326
de macaroni aux légumes, 339
de pâtes au civet de lièvre, 328
de pâtes au jambon et aux légumes, 352
de pâtes au poulet, 358
de pâtes aux courgettes, 348
de pâtes aux légumes, 330
de pâtes aux noisettes, 376
de pâtes aux seiches et à la tomate, 360
de perciatelli aux sardines, 336
de spaghetti aux aubergines, 354
gnocchi alla romana, 340
krautfleckerln, 342
lasagne à la bolognaise, 320
lasagne aux blettes et au chou-rave, 322
pastítsio, 356
polenta pasticciata, 324
Gruyère, 38

H

Hime chuka soba, 25
Idiazabal, 38
Hokkien (nouilles), 72
Homard farci aux pâtes, 180
Huîtres
nouilles aux huîtres et à la sauce tomate, 170

I-K

Ikeshima cha somen, 24
Ikeshima shiso somen, 24
Jambon
gratin de pâtes au jambon et aux légumes, 352
tagliatelle verde à la sauce au jambon, 206
Kishimen, 24
Krautfleckerln, 342
Kritharakia, 19
Kuskus, 19

L

Langouste
nouilles sautées à la langouste, 190
Lapin
croustillants de pâtes au lapin, 298
pizokel au râble de lapin, 238
tortelli au lapin, 236
Lasagne, 13
Lasagne
à la bolognaise, 320
aux blettes et au chou-rave, 322
Lasagnette, 13
Lasagnette
aux cèpes, 76
aux piments et aux courgettes, 98
Légumes (mélangés)
cannelloni au tofu et aux légumes, 314
gratin de macaroni aux légumes, 339
gratin de pâtes au jambon et aux légumes, 352
gratin de pâtes aux légumes, 330
légumes sautés et nouilles aux œufs, 136
magrets de canard fumés aux petits légumes et aux nouilles chinoises, 254
nouilles de riz aux petits légumes, 134
tagliatelle aux petits légumes, 124
tourte aux spaghetti, aux crevettes et aux légumes, 160
Lièvre
gnocchi aux épinards et civet de lièvre, 228
gratin de pâtes au civet de lièvre, 328
spaghetti au ragoût de lièvre, 222
Linguine, 12, 21
Lumacine, 16
Lumaconi rigati, 16
Lumaconi rigati, 16

M

Macaroni, 11
Macaroni
au pigeon et aux courgettes, 240
gratin de macaroni au fromage de chèvre, 350
gratin de macaroni au sanglier, 334
gratin de macaroni aux épinards, 326
gratin de macaroni aux légumes, 339
Maccheroncini rigati, 17
Maccheroni alla genovese, 12
Maccheroni napoletani, 19
Machine à pâtes, 30, 31, 44
Magrets de canard fumés aux petits légumes et aux nouilles chinoises, 254
Maïs
gnocchi alla romana, 340
pâtes au maïs, 116
polenta pasticciata, 324
Malloreddus, 18
Maltagliati, 14, 32
Manchego, 38, 39
Manti, 304
Mascarpone, 40
Matasse, 22
Maultaschen
au boudin et à la choucroute, 292
de chevreuil aux cèpes, 294
Mee, 24
Mezzanelli, 11
Mezze maniche, 17
Mezze penne rigate, 16
Mezze rigatoni, 17
Mezze zite, 11
Millerighe, 17
Millerighe au fromage, 300

Mimolette vieille, 38
Minestrine, 19
Montasio vecchio, 38
Moules
quenelles aux moules et à la tomate, 168
Mozzarella, 39

N

Naeng myun, 24
Nastrini, 14
Nouilles, 24
Nouilles
au poulet, 248
au tofu, viande et crevettes, 216
aux foies de canard, 258
aux huîtres et à la sauce tomate, 170
aux trois poivrons, 126
consommé de bœuf aux nouilles et aux châtaignes d'eau, 56
de riz aux petits légumes, 134
frites au choy sum et aux poivrons, 132
légumes sautés et nouilles aux œufs, 136
magrets de canard fumés aux petits légumes et aux nouilles chinoises, 254
nouilles sautées à la langouste, 190
ragoût de nouilles, 58
salade de nouilles soba, 130
sautées au canard et aux pousses de bambou, 256
sautées au fruits de mer, 192
sautées au porc, 212
sautées, 194
soba au choy sum, 114
soba au thon, 186
soupe de nouilles à la viande et aux fruits de mer, 54
soupe de nouilles à la volaille, 70
soupe de nouilles au poisson et au porc, 66
soupe de nouilles hokkien, 72
transparentes aux fruits de mer, 196

O

Occhi di pernice, 19
Olives
orecchiette aux olives et à la roquette, 82
Orecchiette, 18, 32
Orecchiette aux olives et à la roquette, 82

P

Palourdes
tagliatelle alle vongole, 148
Panierine, 14
Pappardelle, 13
Pappardelle
au ragoût de bœuf, 208
aux asperges sauce au citron, 128
con funghi, 80
Pappardelle festonate aux boulettes de viande, 204
Parmigiano reggiano, 36
Pasta corta, 18
Pasta fresca, 7
Pasta secca, 7
Pastítsio, 356
Pâtes (recette de base), 26
Pecorino, 37, 38
Pelmeni aux champignons, 308
Penne, 17, 20
Penne aux calamars, 176
Penne rigate aux deux fromages, 88
Pennette, 17
Pennette à l'anguille fumée, 162
Pennini piccoli, 17
Pennoni, 17
Peperoncini
tagliatelle all'acciuga, 102
Perciatelli, 11
Perciatelli
gratin de perciatelli aux sardines, 336
Perciatellini, 11
Perciatelloni, 11
Pesto
trenette au pesto et au poisson, 142
Pevide, 19
Pigeon
macaroni au pigeon et aux courgettes, 240
Piments
ditali à la sauce piquante, 210
fideos con salsa verde, 182
lasagnette aux piments et aux courgettes, 98
Pipette, 16
Pirojki aux champignons et au foie gras, 306
Pizokel au râble de lapin, 238
Poh chai mee, 25
Poissons, crustacés et fruits de mer
bar aux asperges et aux fazzoletti, 174
bavettine aux cigales de mer, 150
boulettes de poisson et pâtes à la sépia, 166
bucatini à la sauce aux câpres, 152
crabes farcis aux pâtes, 154
fideos con salsa verde, 182
fideuà de mariscos, 158
gimelli aux sardines, 146
gratin de perciatelli aux sardines, 336
homard farci aux pâtes, 180
nouilles aux huîtres et à la sauce tomate, 170
nouilles de Canton au tofu, viande et crevettes, 216
nouilles sautées à la langouste, 190
nouilles sautées au fruits de mer, 192
nouilles soba au thon, 186
nouilles transparentes aux fruits de mer, 196
pâtes noires aux écrevisses, 164
penne aux calamars, 176
pennette à l'anguille fumée, 162
quenelles aux moules et à la tomate, 168
rouleaux au saumon, 317
salade d'aubergines et crevettes aux vermicelles de riz, 122
salade de pâtes aux coquilles Saint-Jacques, 178
soupe de nouilles au poisson et au porc, 66
soupe de nouilles à la viande et aux fruits de mer, 54
soupe indienne aux crevettes, 62
spaghetti et sardines en papillotes, 156
tagliatelle à la sauce rouge, 184
tagliatelle alle vongole, 148
tagliatelle au saumon, 172
tagliatelle aux fruits de mer, 144
tourte aux spaghetti, aux crevettes et aux légumes, 160
trenette au pesto et au poisson, 142
vermicelle de riz au chou chinois, 188
wontons frits au porc et aux crevettes, 312
Poivrons
nouilles aux trois poivrons, 126
nouilles frites au choy sum et aux poivrons, 132
tagliatelle all'acciuga, 102
Polenta pasticciata, 324
Pommes de terre
quenelles de pommes de terre aux cèpes, 96

Porc
boulettes de porc au vermicelle de riz, 214
canelones à la catalane, 303
gratin de pâtes au jambon et aux légumes, 352
nouilles de Canton au tofu, viande et crevettes, 216
nouilles sautées au porc, 212
pappardelle festonate aux boulettes de viande, 204
soupe de nouilles au poisson et au porc, 66
tagliatelle verde à la sauce au jambon, 206
wontons frits au porc et aux crevettes, 312
Poule, poulet, poularde
bucatini au poulet, 244
canelones à la catalane, 303
gratin de pâtes au poulet, 358
nouilles au poulet, 248
taccozze au poulet, 242
taglierini au poulet et aux truffes d'été, 247
tortelli au poulet, 276
Provolone, 39

Q

Quadratini, 19
Quadretti, 19
Quadrucci, 14
Quenelles
aux moules et à la tomate, 168
aux noisettes, 374
de pommes de terre aux cèpes, 96

R

Radiatori, 15, 23
Ragoût
de nouilles, 58
gnocchi au chevreuil, 224
gnocchi au sanglier, 220
pappardelle au ragoût de bœuf, 208
spaghetti au ragoût de lièvre, 222
Ragù alla bolognese, 43
Ravioli aperti
à la salade de tomates tiède, 106
aux cailles, 232
Ravioli
à l'agneau, 274
à la sauge, 262
au riz de veau, 284
de Carinthie, 290
de veau aux asperges, 288
et griottes à l'eau-de-vie, 372
rouges au sabayon, 368
surprise, 366
Reginette, 13
Renette, 19
Riccioli, 15
Riccitelle, 13
Ricciutelle, 19
Ricotta, 41
Ricotta
tortelloni à la ricotta et aux herbes, 286
Riebele, 19
Rigatini, 16
Rigatoni aux brocolis, 108
Risino, 19
Riso, 19
Risone, 19
Risoni, 19
Robiola osella, 40
Roquefort, 41
Roquette
orecchiette aux olives et à la roquette, 82
Rotelle, 18
Rotelline, 19, 23
Rouleaux au saumon, 317

S

Sabayon
ravioli rouges au sabayon, 368
Sagnarelli, 14
Saint-Jacques (coquilles)
salade de pâtes aux coquilles Saint-Jacques, 178
Salade
d'aubergines et crevettes aux vermicelles de riz, 122
de nouilles soba, 130
de pâtes aux coquilles Saint-Jacques, 178
Sanglier
gnocchi au sanglier, 220
gratin de macaroni au sanglier, 334
Sanuki udon, 24
Sardines
gimelli aux sardines, 146
gratin de perciatelli aux sardines, 336
spaghetti et sardines en papillotes, 156
Sarrasin
tortelli au sarrasin, 268
Sauce
au citron, 128
au jambon, 206
aux petits légumes, 116
Sauge
ravioli à la sauge, 262
Saumon
rouleaux au saumon, 317
tagliatelle au saumon, 172
Sbrinz, 37
Schabziger, 36
Schupfnudeln et chou à la bavaroise, 110
Sedanini, 17, 23
Sehriye, 19
Seiches
gratin de pâtes aux seiches et à la tomate, 360
Semoule de blé dur, 9
Sépia
boulettes de poisson et pâtes à la sépia, 166
pâtes noires aux écrevisses, 164
Sfoglia, 30
Sigarette, 16, 20
Skubanki aux graines de pavot et compote de pommes, 370
Soba, 24
Soba
nouilles soba au thon, 186
nouilles soba au hoy sum, 114
salade de nouilles soba, 130
Somen, 24
Sorprese, 15
Soupes
consommé de bœuf aux nouilles et aux châtaignes d'eau, 56
consommé de volaille aux pâtes et aux saucisses, 52
ragoût de nouilles, 58
soupe au curry, 64
soupe de nouilles à la viande et aux fruits de mer, 54
soupe de nouilles à la volaille, 70
soupe de nouilles au poisson et au porc, 66
soupe de nouilles hokkien, 72
soupe du Sichuan, 68

soupe indienne aux crevettes, 62
soupe laotienne, 60
tortellini in brodo, 48
tortelloni au faisan, 50
Spaccatelle, 16
Spaghetti, 10, 11, 21
Spaghetti
à l'australienne, 112
au ragoût de lièvre, 222
Spaghettini, 11
Spätzle, 18
Spätzlen
aux champignons et aux herbes, 92
aux deux fromages, 90
Spirales, 16
Stelline, 19
Stracchino, 40
Strozzapreti, 15

T

Tacconelli, 14
Taccozze au poulet, 242
Tagliardi, 14
Tagliatelle, 12, 13
Tagliatelle
à la bolognaise, 200
à la sauce rouge, 184
all'acciuga, 102
alle vongole, 148
au saumon, 172
aux champignons, 94
aux fruits de mer, 144
aux petits légumes, 124
filet de cerf sur nid de tagliatelle, 226
Tagliatelle verde à la sauce au jambon, 206
Tagliatelline, 12
Taglierini, 12
Taglierini au poulet et aux truffes d'été, 247
Tagliolini, 20, 22
Tempeste, 19
Tempestine, 19
Thon
nouilles soba au thon, 186
Tofu
cannelloni au tofu et aux légumes, 314
nouilles de Canton au tofu, viande et crevettes, 216
Tomate
gratin de gnocchi à la sauce tomate, 332
gratin de pâtes aux seiches et à la tomate, 360
nouilles aux huîtres et à la sauce tomate, 170
quenelles aux moules et à la tomate, 168
ravioli aperti à la salade de tomates tiède, 106
spaghetti à l'australienne, 112
tortellini à la sauce tomate, 264
Tortelli, 14
Tortelli
au lapin, 236
au poulet, 276
au sarrasin, 268
aux épinards farcis aux cèpes, 278
aux épinards, 272
Tortellini
à la sauce tomate, 264
in brodo, 48
Tortelloni
à la ricotta et aux herbes, 286
au faisan, 50
aux cèpes, 280
Tortiglioni, 16
Tourte aux spaghetti, aux crevettes et aux légumes, 160
Trenette, 12
Trenette au pesto et au poisson, 142
Trinette, 13
Tripolini, 13, 19
Truffes
agnolotti sauce aux truffes, 282
fettuccine aux truffes blanches, 84
pâtes fraîches aux truffes, 86
taglierini au poulet et aux truffes d'été, 247
Trulli, 16
Tubetti, 19
Tubetti aux asperges vertes, 118

U-V

Ustensiles et accessoires, 44, 45
Veau
canelones à la catalane, 303
fazoletti aux ris de veau, 202
ravioli aux ris de veau, 284
ravioli de veau aux asperges, 288
Vermicelli, 10
Vermicelles
boulettes de porc au vermicelles de riz, 214
de riz au chou chinois, 188
salade d'aubergines et crevettes aux vermicelles de riz, 122
frits aux pousses de bambou, 138
Volaille
consommé de volaille aux pâtes et aux saucisses, 52
soupe de nouilles à la volaille, 70

W-Z

Wontons frits au porc et aux crevettes, 312
Zaru soba, 24
Zite, 11, 12
Zitoni, 12

PÂTES

Photographies : Christian et Odette Teubner, Andreas Nimptsch,
Ulla Mayer-Raichle (p. 184), Tourismusverein Kaltern am See (p. 268)
Traduction : Silke Hass et Ella Lewandowski
Adaptation française : Élisabeth Boyer et Aliénor Lauer
Packaging : Domino
© 2000 Teubner Foodfoto KG pour les textes et les photographies
© 2001 HACHETTE LIVRE (Hachette Pratique) pour la traduction et l'adaptation française
ISBN : 2-012-36621-X
Dépôt légal : 12576 octobre 2001
23-27-6621-01/9
Achevé d'imprimer en Slovaquie

Pâtes

Pleines de vitalité, les pâtes sont un aliment complet et équilibré facile à préparer et apprécié de tous. Ce livre de référence vous en livre toutes les recettes.

- Fraîches ou sèches, complètes, au blé ou au riz... pour tout savoir sur les pâtes occidentales et les nouilles asiatiques.
- 7 planches illustrées, tout en couleurs, pour identifier près de 300 variétés de pâtes et de nouilles différentes.
- La recette des pâtes fraîches illustrée pas à pas et toutes les clés pour préparer pâtes simples mais aussi pâtes farcies, comme les ravioli, les cannelloni ou les lasagnes.
- Près de 130 recettes illustrées, traditionnelles ou originales, pour goûter les pâtes de mille façons : simple sauce tomate ou accompagnement plus raffiné avec de la viande, des légumes ou des fruits de mer.

Plein de bonnes idées faciles pour goûter les pâtes à toutes les sauces.

23-6621-9 X-2001
9 782012 366213

HACHETTE
Pratique

Photographie de couverture : Hartmut Kiefer / Sucré Salé