

La recette de Norbert



« Mamma mia ! Voilà une recette savoureuse, qui casse les codes des traditionnelles Carbo', avec des tagliatelles à la farine de châtaigne. A déguster al dente bien sûr ! »

Tagliatelles à la farine de châtaigne façon carbonara

Liste de courses pour 4 personnes

200 g de farine de châtaignes	Carbonara :
200 g de farine de froment	250 g de guanciale
20 g de fécule de pomme de terre	4 jaune d'œufs
4 œufs entiers	150 g de Pécoringo
1 g de sel fin	4 g de poivre noir

1/ On prépare les pastas !

- Dans un saladier, versez les 2 farines, la fécule de pomme de terre et le sel. Faites un puits et incorporez les 4 œufs entiers. Pétrissez jusqu'à former une jolie boule de pâte. Elle doit être souple sans devenir collante.
- Couvrez et laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
- Divisez la pâte en 4 petites boules égales. Dans un premier temps, aplatissez les boules pour obtenir des feuilles de lasagne, à l'aide de votre machine à pâte. Puis coupez ces feuilles en tagliatelles.
- Pour la cuisson, portez un grand volume d'eau salée à ébullition.
- Avant d'égoutter vos pâtes, gardez 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson pour délayer vos jaunes d'œufs !

Mes petits trucs en +

Comptez 1 litre d'eau pour 100 g de pâte ! Attention : l'eau des pâtes doit vraiment bouillir pour bien éliminer l'amidon... Et on reste sur une cuisson al dente (pas plus !)

Pour un goût automnal plus prononcé, augmentez la quantité de farine de châtaigne (220 g), et diminuez la farine de blé (180 g).

2/ On cuisine la sauce carbo !

- Coupez la guanciale (la joue de cochon) en cubes, puis dans une poêle, faites suer la guanciale quelques minutes. Retirez les lardons en conservant le gras dans un bol (on ne le jette surtout pas !).
- Dans un bol, mélangez le pécoringo râpé (ou le parmesan au choix) avec 2 jaunes d'œufs : vous devez obtenir la texture d'une crème pâtissière. Poivrez, puis versez 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson pour bien délayer, puis ajoutez le gras de la guanciale.
- Egouttez vos pâtes et versez-les dans la poêle pour les faire revenir (c'est un truc à la Nono, ça!), puis ajoutez votre sauce !

