



Pizzoccheri



Préparation de la pâte des pizzoccheri

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter les jaunes d'oeuf, puis l'eau petit à petit et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte moyennement ferme et élastique. Recouvrir et laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes. Abaisser la pâte en une couche de 2 mm d'épaisseur, puis découper des lanières de 5 cm de long et 1 cm de large.

Préparation de la garniture

Émincer les échalotes, faire chauffer le beurre dans la poêle et les y ajouter. Laisser dorer le tout. Saler et poivrer, puis ajouter les oignons de printemps entiers et les feuilles de chou frisé découpées en dés de 2 cm sur 2. Assaisonner à nouveau, puis ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes à l'aide d'une louche. Laisser réduire le tout et lier légèrement avec de fins morceaux de beurre.

Rezept für 4

Ingrédients pour la pâte des

pizzoccheri
300 g de farine de sarrasin
200 g de farine de blé
2 jaunes d'oeuf
Sel
300 ml d'eau
Noix de muscade

Ingrédients pour la garniture

50 g de beurre
8 oignons de printemps
2 échalotes
1 gousse d'ail finement émincée,
frite
3 grandes feuilles de chou frisé
60 g de chanterelles cuites
16 tranches de lard à cuire
100 g de fromage à pâte dure affiné
Oignons rissolés
Feuilles de sauge
Cerfeuil
Sel et poivre

Ingrédients pour la compote

de pommes
4 pommes
100 g de sucre
500 ml de vin blanc



Préparation de la compote de pommes

Peler les pommes, les couper en quartiers et retirer le trognon. Caraméliser le sucre dans une casserole, ajouter les pommes et le vin. Couvrir et laisser cuire à feu doux. Lorsque les pommes sont ramollies et que presque tout le liquide s'est évaporé, retirer du feu et mixer les pommes dans le Thermomix jusqu'à l'obtention d'une compote fine et lisse. Passer la compote au chinois et la réserver au réfrigérateur.

Anrichten

Dressage

À l'aide d'une écumoire, retirer les pizzoccheri de l'eau de cuisson et les ajouter à la poêlée de légumes. Bien mélanger, assaisonner et ajouter le cerfeuil fraîchement haché ainsi que les chanterelles. Laisser la préparation dans la poêle ou la verser dans le plat désiré. Faire dorer les tranches de lard extrafines à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Après quelques instants, ajouter les feuilles de sauge et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient elles aussi croustillantes. Ajouter le tout aux pizzoccheri. Ensuite, saupoudrer de fromage, décorer avec les oignons rissolés et l'ail, et servir.

Petit conseil

Accompagnez ce plat de compote ou de rondelles de pommes. Vous pouvez aussi le servir avec des pommes de terre.