

Crumble de spaghetti, crème au fromage



(pour 6)

500 g de spaghetti

2 cs d'huile d'olive

1 cs de sel

Crème:

25 cl de vin blanc sec

120 g de comté râpé

120 g d'appenzeller râpé (ou beaufort)

120 g de gruyère suisse râpé (ou tomme de Savoie)

1 cs de crème fraîche épaisse

2 cc de vinaigre de xérès

Assaisonnement :

2 échalotes ciselées

1 botte de ciboulette ciselée

6 gros champignons de Paris en quartiers

4 branches de persil effeuillées

sel, poivre

Crumble :

120 g de farine

60 g de beurre sale

2 cc d'origan

Préparez le crumble en mélangeant la farine et l'origan. Incorporez le beurre mou et malaxez. Etalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de papier sulfurisé pose sur une plaque de cuisson et réfrigérez 1 h. Préchauffez le four à 200 °C, émiettez la pâte et cuisez 10 min.

Cuisez les spaghetti al dente avec 2 cs d'huile et le sel.

Pendant la cuisson, faites chauffer 1/3 du vin et faites fondre le comté, puis l'appenzeller et le gruyère suisse. Incorporez le reste de vin au fur et à mesure, puis le vinaigre. Remuez avec une cuiller en bois et faites cuire à feu doux pendant 2/3 min, avant d'ajoutez la crème fraîche. Poivrez puis mixez pendant 1 min. Réservez au chaud.

Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement. Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les puis ajoutez l'assaisonnement et la crème. Saupoudrez de crumble.

Source : Tentations de P. Conticini