

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PAPPARDELLE AUX POIS CHICHES, SARDINES ET A LA CORIANDRE

Pour 6 personnes :

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

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

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

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

Les débarrasser quand la pliure commence à sécher et les placer sur un torchon légèrement fariné.

Garniture : 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive - 1 boîte de pois chiches (400g) - 250g mascarpone - 4 branches de thym frais - 5 pincées de cumin moulu - sel - poivre - 12 brins de coriandre -

A l'aide d'une fourchette, écraser les filets de sardine (en conservant l'huile des boîtes) avec le mascarpone, le thym effeuillé, le sel et le poivre.

Egoutter les pois chiches et les faire revenir dans une sauteuse avec l'huile des boîtes de sardines et le cumin.

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée au gros sel jusqu'à ce que les pâtes remontent à la surface. Récupérer une louche d'eau de cuisson, la verser dans la sauteuse puis égoutter les pâtes. Les verser dans la sauteuse en dehors du feu, ajouter la crème de sardines. Remuer. Ciseler la coriandre, l'ajouter aux pâtes. Remuer et servir aussitôt.