



## **TAGLIERINI CACIO E PEPE**

**Pour 2 personnes :**

**250g taglierini - 125g pecorino romano râpé - Poivre du moulin -**

**Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée. Avant de les égoutter récupérer la valeur d'un bol d'eau de cuisson. Réserver.**

**Pendant ce temps, dans une sauteuse chaude donner 7 à 8 tours de poivre du moulin, verser environ 90g d'eau et laisser torrifier quelques instants. Porter à ébullition, éteindre le feu et laisser infuser le poivre.**

**Lorsque les pâtes sont cuites al dente, les égoutter, et les verser dans la sauteuse (toujours feu éteint) en les répartir bien dans la casserole. Ajouter 30g d'eau de cuisson. Attendre quelques secondes. Réserver le reste d'eau de cuisson. Saupoudrer 70g de pécorino sur les pâtes en le répartissant. Mélanger de façon circulaire les pâtes à l'aide d'une pince à spaghetti ou une spatule tout en secouant la poêle. Le fromage doit se former en crème. Ajouter un peu d'eau si nécessaire et si le fromage reste granuleux. Servir dans les assiettes. Répartir le pecorino râpé restant et donner quelques tours de moulin à poivre. Déguster aussitôt!**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr