

RECETTE À DINER

PÂTES FUMÉES

À LA SAUCE À

L'AIL BOUCANÉ



INGRÉDIENTS



150g de farine blanche



1L de coulis de tomates



Huile d'olive



6 jaunes d'œufs



1 gousse d'ail entière



50ml de sirop d'érable



30ml de lait



2 échalotes



Sel et poivre



Fromage ferme à raper



20ml d'émulsion balsamique

MÉTHODE



Fumez la farine



30 minutes



Fumez la gousse d'ail entière



30 minutes



Préparez vos pâtes fraîches



Préparez la sauce



Cuire vos pâtes

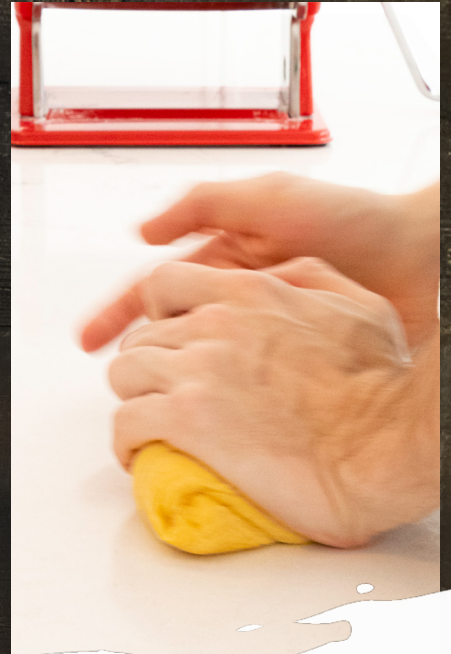


Râper du fromage



Garnir l'assiette de pâtes, de sauce et de fromage râpé avant de servir





- Pâtes fraîches -

- Utilisez la farine fumée, les jaunes d'œufs et le lait.
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte ferme.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive pour la manipuler plus facilement.
- Une fois cette boule de pâte bien pétrie, aplatissez-la au rouleau à pâte (l'épaisseur recherchée est d'environ 1cm).
- Allongez en un ruban de pâte d'environ 10cm de large.
- Utilisez une machine à pâte pour finir par lui donner l'épaisseur et la forme voulue.
- Laissez reposer.





- Sauce à l'ail boucané -

- Utilisez le bulbe d'ail fumé, épluchez et hacher finement.
- Épluchez et hachez finement les échalotes françaises et ajoutez à l'ail.
- Dans une casserole, faites chauffer de l'huile d'olive (environ 20 ml) et ajoutez l'ail et les échalotes.
- Salez et poivrez au goût.
- Puis ajoutez le sirop d'érable et laissez caraméliser pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes deviennent dorés.
- Ajoutez le coulis de tomate, l'émulsion de balsamique et laissez mijoter à feu moyen pendant au moins 20 minutes à découvert en remuant régulièrement, pour concentrer la sauce et les saveurs.





- Assemblage du repas -

Utilisez des bols à pâtes et y déposer une portion de pâtes fraîches.

- Ajoutez de la sauce, un peu, puis garnir de votre fromage râpé favori.

- Ajoutez encore un peu de sauce par-dessus, question de bien faire fondre le fromage.

- Garnir d'herbes fraîches comme du basilic ou du persil et servez chaud !

