

JUIN  
Les recettes  
du mois



Pasta  
della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

# PINCHOS, TORTELLONI SAUMON ET PIQUILLOS

## INGRÉDIENTS

- 10 piquillos
- 6 tortelloni saumon Pasta della Mamma
- 1 demi courgette verte
- 50 gr de chorizo doux
- 1/4 de baguette rassie
- Vinaigre pour sushi
- Jeune pousse d'oseille
- Huile d'olive, sel, piment d'Espelette

## ETAPES

Tailler, dans la baguette, des tranches d'1 cm à 1,5 cm.

Faire chauffer un gros filet d'huile d'olive et rôtir le pain rapidement sur chaque face.

Egoutter sur du papier absorbant et réserver au sec.

Garder deux piquillos de coté pour le dressage.

Mixer le reste des piquillos avec un filet d'huile d'olive, un filet de vinaigre de riz, de sel et du piment d'Espelette.

Passer le coulis au chinois puis rectifier l'assaisonnement.

Tailler le chorizo et la courgette en fine brunoise.

Chauffer une poêle anti-adhésive à blanc et y faire sauter les deux brunoises à feu vif afin de garder la courgette encore croquante.

Déposer une cuillère à soupe de brunoise courgettes-chorizo sur chaque Pinchos.

Cuire les raviolini dans de l'eau bouillante salée, égoutter et déposer sur la brunoise.

Ajouter quelques lamelles de piquillos et quelques feuilles d'oseille.

Dresser sur l'assiette avec le coulis de piquillos et servir.

# LINGUINE À LA CRÈME DE ROMANESCO ET HUILE DE COLZA

## INGRÉDIENTS

- 200 gr de linguine fraîches Pasta della Mamma
- 1/2 chou romanesco
- 30 gr d'huile de colza
- La tige d'un brocoli
- 2 cuillères à soupe de crème de roquette

## ÉTAPES

Faites cuire le romanesco à l'anglaise pendant 10 minutes, égouttez ensuite et stoppez la cuisson dans de l'eau glacée.

Retirez la partie centrale et dur du chou et réservez une dizaine de petites têtes (sommités) de romanesco.

Mixez le reste du chou avec 25 grammes d'huile de colza et assaisonnez de sel, puis réservez au chaud.

Faites cuire les linguine al dente dans une marmite d'eau bouillante salée.

Égouttez, assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez un peu d'huile de colza et réservez au chaud.

Réchauffez les sommités romanesco avec un peu d'huile de colza, du sel et du piment d'Espelette. Maintenez-les au chaud avec les linguine.

Epluchez la tige du brocoli à cru. Lorsqu'il ne reste plus que la partie blanche, taillez de fines tranches à la mandoline.

Conservez-les dans de l'eau très froide pour les garder croquantes.

Dressez la purée de romanesco à l'huile de colza dans le fond de l'assiette et ajoutez un nid de linguine.

Ensuite, répartissez les sommités de chou et les lamelles de tige de brocoli.

Ajoutez une quenelle de crème au sommet de l'assiette et servez.



# SALADE DE MACARONI ET GUACAMOLE À LA CRÈMADE DE ROQUETTE



## INGRÉDIENTS

- 150 gr de macaroni frais Pasta della Mamma
- 1 avocat
- 100 gr de crèmeade de roquette
- 1/2 citron vert
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de tomates confites
- 3 cuillères à soupe de copeaux de parmesan
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin torréfiés
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- Quelques jeunes pousses de moutarde

## ÉTAPES

Faites cuire les macaroni al dente, égouttez-les et assaisonnez de sel et de poivre.

Réservez-les au frais.

Réalisez ensuite un guacamole en mixant la chair de l'avocat avec l'huile d'olive et le jus du demi citron vert.

Tout en mixant, ajoutez-y la crèmeade de roquette et assaisonnez de sel et de piment d'Espelette.

Ensuite, mélangez les pâtes et la préparation.

Ajoutez-y les pignons de pin, les tomates confites concassées et les copeaux de parmesan.

Dressez et ajoutez un filet d'huile d'olive et quelques pousses de moutarde.

# LA TOMATE-MOZZARELLA REVISITÉE PAR PASTA DELLA MAMMA

## INGRÉDIENTS

- 2 nids de tagliatelles fraîches Pasta della Mamma
- 20 cl de sauce Napolitaine Pasta della Mamma
- 25 cl d'huile d'olive
- 1 botte de basilic
- 10 gr de farine
- 80 cl d'eau
- 1 boule de mozzarella
- 3 cuillères à soupe d'eau de mozzarella
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Piment d'Espelette

## ÉTAPES

Mixez finement la mozzarella, l'eau de mozzarella et la crème. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Passez l'appareil au chinois et mettez-le dans un siphon. Placez le siphon au bain marie.

Mixez le basilic et 20 centilitres d'huile d'olive au blender pour réaliser une huile de basilic. Réservez.

Mixez 20 grammes d'huile de basilic, 10 grammes de farine, 80 centilitre d'eau et une pincée de sel. Réservez. Versez un pochon de cette préparation dans un poêle antiadhésive et laissez cuire quelques minutes jusqu'à former deux tuiles dentelées et croustillantes.

Epongez-les sur un papier absorbant puis réservez.

Faites chauffer la sauce Napolitaine, mixez-la finement puis montez-la avec le reste d'huile d'olive afin de réaliser un coulis.

Assaisonnez ensuite de sel, poivre et de piment d'Espelette.

Faites cuire les tagliatelles al dente.

Dressez un nid de pâtes au centre de l'assiette et recouvrez-le avec le siphon de mozzarella.

Ajoutez le coulis de tomate, quelques gouttes d'huiles de basilic et quelques feuilles d'herbes fraîches et servez !



# SALADE PIÉMONTAISE DE TORCIGLIONI TRICOLORE



## INGRÉDIENTS

- 200 gr de torciglioni tricolore frais Pasta della Mamma
- 3 tranches de jambon à l'os
- 3 gros cornichons aigres-doux et leur jus
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 blanc d'œuf
- 60 gr d'huile de pépin de raisin
- 1 citron
- 1 oignon rouge
- 2 cuillères à soupe de purée d'ail

## ETAPES

Faites cuire les torciglioni al dente puis égouttez et laissez refroidir.

Taillez 2 tranches de jambon et 2 cornichons en cubes d'1/2 cm.

Mélangez-les aux pâtes et ajoutez la ciboulette ciselée.

Mixez le blanc d'œuf, le jus de citron et l'huile de pépin de raisin et assaisonnez.

Divisez l'appareil dans deux culs de poule.

Ajoutez d'abord le jus des cornichons à l'un des deux cul de poules et assaisonnez la salade de pâtes avec cette vinaigrette.

Ajoutez ensuite la purée d'ail dans l'autre cul de poule.

Réalisez des fines lamelles de cornichons et de jambon et formez des rouleaux.

Taillez l'oignon rouge en fines tranches.

Dressez la salade de pâtes au fond d'un bol.

Ajoutez-y les tranches d'oignon rouge, les rouleaux de jambon et les rouleaux de cornichons.

Ajoutez ensuite quelques points de mayonnaise à l'ail et servez.

# GIRASOLI, SAUMON FUMÉ & CAVIAR D'AUBERGINES

## INGRÉDIENTS

- 6 girasoli saumon Pasta della Mamma
- 1/2 aubergine
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche d'Isigny
- 2 tranches de saumon fumé
- 100 gr de ricotta
- 1 jaune d'œuf
- Le jus et le zeste d'un demi citron
- 2 cuillères à soupe de ciboulettes ciselées
- 10 pétales d'oignon rouge en pickles
- 2 asperges vertes
- Feuilles de capucine et pousses de petit pois
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail fraîche

## ÉTAPES

Réalisez un caviar d'aubergines en taillant l'aubergine en brunoise et en la faisant rissoler dans un bon filet d'huile d'olive. Salez, égouttez et réservez au frais.

Lorsque l'aubergine est refroidie, ajoutez-y la crème d'Isigny et assaisonnez de sel, piment d'Espelette, un trait de jus de citron et d'huile d'olive.

Ajoutez un peu d'ail très finement haché (selon votre goût) et réservez au frais.

Réalisez ensuite une farce de ricotta en mélangeant la ricotta, les zestes de citron jaune et la ciboulette.

Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette et ajoutez un filet d'huile d'olive pour rendre le mélange plus onctueux.

Ensuite, ajoutez le jaune et mélangez intimement.

Réalisez un boudin assez fin dans un film alimentaire et cuire à la vapeur pendant 5 minutes. La ricotta doit rester onctueuse, mais le boudin doit tenir lorsque l'on retire le film alimentaire.

Enroulez la farce de ricotta de saumon fumé, puis, de nouveau, dans du film alimentaire et réservez au frais.

Taillez des copeaux d'asperges crues et assaisonnez de sel, piment d'Espelette et huile d'olive.

Faites de même avec les pétales d'oignons rouges, les feuilles de capucine et les pousses de petits pois.

Ensuite, réchauffez brièvement les rouleaux de ricotta dans un four à 80°C puis retirez le film et taillez-le en tronçons.

Faites cuire les girasoli al dente, égouttez et assaisonnez.

Dressez les girasoli et les tronçons de saumon/ricotta et ajoutez-y des quenelles de caviar d'aubergines froid.

Terminez le plat en le parsemant de copeaux d'asperges, de pétales d'oignons et d'herbes fraîches.

Ajoutez, finalement, un filet d'huile d'olive et quelques zestes de citron.

