



RECETTE DE CARLO BERNASCONI, «CUCINA E LIBRI», ZURICH



Tagliatelle aux pleurotes du panicaud



2 portions

- 2 ŒUFS
- 1 JAUNE D'ŒUF
- 200 g FARINE
- 2 cs HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- 200 g TAGLIATELLE (OU A CHOIX DE PÂTES FRAÎCHES)
- 50 g ARTICHAUTS BABY
- 100 g ASPERGES VERTES
- 10 TOMATES CERISE
- 50 g PARMESAN RAPÉ
- 250 g PLEUROTÉS DU PANICAUD
- 1/2 CITRON
- 75 g BEURRE
- 10 g MARJOLAINE FRAÎCHE
- SEL ET POIVRE DU MOULIN
- Variante** POIVRONS GRILLÉS

● Pâtes ou tagliatelle

- mélanger les œufs, le jaune d'œuf, la farine et l'huile d'olive sur une surface de travail saupoudrée de farine et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer ½ heure. Etendre au rouleau jusqu'à une épaisseur de 2 mm et couper en bandes dans le sens de la longueur. Cuire dans de l'eau salée pendant 3 minutes environ et égoutter en gardant un peu d'eau de cuisson.

● Préparation des champignons, des artichauts et des asperges

- couper les pleurotes du panicaud en quatre et les rôtir brièvement dans le beurre.
- ôter les pointes des artichauts, les peler et couper en quatre, mettre dans de l'eau tiède additionnée de citron. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- nettoyer les asperges et les couper en morceaux de 2 cm environ, les couvrir d'un peu d'eau et de beurre et les cuire à point à couvert sur la flamme la plus basse pendant 10 minutes environ. Partager les tomates cerise en deux. Ajouter les légumes aux champignons et cuire pendant 5 minutes.
- ajouter les tagliatelle et le reste de l'eau et bien mélanger avec une spatule en bois, saler si nécessaire. Parsemer de parmesan et de marjolaine hachée.