

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

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Tagliatelle aux pleurotes du panicaut

	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 PATES FRAÎCHES)
50 g	ARTICHAUTS BABY
100 g	ASPERGES VERTES
10	TOMATES CERISE
50 g	PARMESAN RAPÉ
250 g	PLEUROTES DU PANICAUT
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 panicaut 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.

Suisse. Naturellement. BIOSUISSE