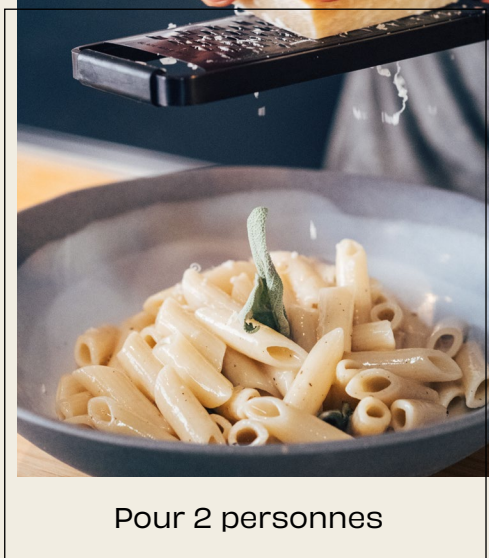


PENNE AU BEURRE ET AU PARMESAN



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 240 G** de [penne artisanales](#)
- 80 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 40 G** de beurre doux
- 1 BOUQUET** de sauge
- [Poivre noir de Sarawak](#)
- [Sel](#)

" Il n'y a pas de recettes trop simples " - Simone

RÉALISATION

1. Mettre à bouillir deux litres d'eau salée dans [une pastaiola](#) (10g de sel / litre d'eau). Lorsque l'eau bout, plonger les pâtes dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant la moitié du temps préconisé sur le paquet.

👉 Juste après avoir plongé les pâtes dans l'eau bouillante, c'est important de les mélanger pour créer du mouvement et éviter qu'elles ne collent au fond de la casserole.

2. Faire fondre 20g de beurre dans une [saltapasta](#) et y faire rôtir du poivre de Sarawak et une poignée de feuilles de sauge. Lorsque le beurre commence légèrement à se colorer, déglacer d'une louche d'eau de cuisson des pâtes. Réserver.

👉 Si vous ne trouvez pas de sauge, vous pouvez la remplacer par du romarin ou de la lavande.

3. À la moitié de leur temps de cuisson, transvaser les pâtes dans la poêle contenant le beurre et la sauge. Finir la cuisson des pâtes directement dans la sauce, à feu fort, en l'allongeant d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire. Les pâtes doivent s'enrober de sauce en cuisant.

4. Parallèlement, râper le parmesan à la [microplane](#), pour obtenir une "neige" de fromage fine et légère. Réserver.

5. Une minute avant le temps de cuisson final des pâtes, éteindre le feu, et laisser reposer quelques instants pour baisser la température des pâtes. Incorporer aux pâtes le Parmigiano râpé et le beurre restant en montant les pâtes "à la vague". Allonger la sauce d'un peu d'eau de cuisson des pâtes si elle est trop épaisse. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

6. Dresser les pâtes dans de jolies assiettes creuses. Parsemer des parmigiano râpé et décorer d'un tour de poivre et d'une feuille de sauge.

CLUB
CASA ZANONI