

MACCHERONI À LA TRUFFE



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- ☐ **240 G** de maccheroni "pur jaunes d'oeufs" (à défaut, 220 g de [maccheroni](#))
- ☐ **150 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- ☐ **22 ML** de crème liquide
- ☐ **10 G** de truffe noire
- ☐ **20 G** de beurre demi-sel
- ☐ **1 c.à.s** d'[huile de truffe](#)
- ☐ [Poivre noir de Sarawak](#)
- ☐ [Sel](#)

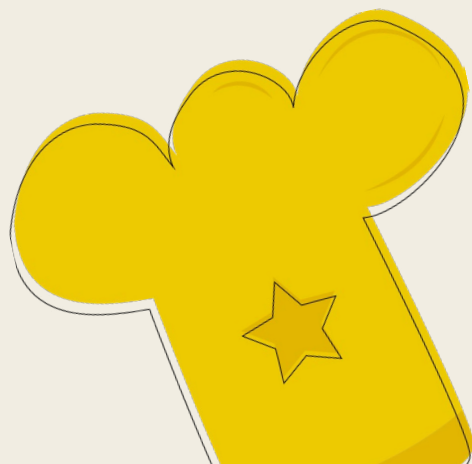
" Une recette à réaliser de fin Novembre à début Mars, lorsque la saison de la truffe noire bat son plein ! " - Simone

RÉALISATION



Le chef fait cette recette avec des maccheroni "pur jaunes d'oeufs", réalisés avec sa [machine à pâtes à extrusion](#). Si vous ne possédez pas de machine, vous pouvez réaliser cette recette avec des [maccheroni artisanaux](#). Il faudra alors changer le temps de cuisson des pâtes par le temps préconisé sur le paquet (moitié du temps de cuisson dans l'eau salée, moitié dans la poêle contenant la sauce).

- 1.** Préparer la crème de Parmigiano en mettant à bouillir la crème fraîche. Poivrer. Lorsque le mélange bout, couper le feu, ajouter 140 g de Parmigiano râpé finement et mixer au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Réserver.
 - 2.** Peler délicatement la truffe à l'aide d'un économe. Couper les trois quart de la truffe en brisures grossières. Réserver.
 - 3.** Mettre à bouillir deux litres d'eau salée dans [une pastaiola](#) (15 g de sel / litre d'eau). Plonger les maccheroni dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant une minute et demie.
-  Si vous réalisez cette recette avec des maccheroni artisanaux, salez l'eau de cuisson à 10 g par litre d'eau, car les pâtes passent plus de temps dans l'eau et absorbent alors plus de sel.
- 4.** Parallèlement, faire rôtir le poivre de Sarawak avec le beurre demi-sel, dans [une poêle large à bord rond](#) chauffée à feu fort. Lorsque le poivre commence à fumer, déglacer d'une louche d'eau de cuisson des pâtes.
 - 5.** Transvaser les pâtes dans la poêle contenant le beurre poivré sans les égoutter. Cuire les pâtes une minute et demie directement dans la sauce, en l'allongeant d'un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire. Les pâtes doivent s'enrober de sauce en cuisant.
 - 6.** Couper le feu et laisser refroidir les pâtes pendant une minute. Ensuite, ajouter la crème de Parmigiano, les brisures de truffe noire et monter les pâtes "à la vague".
 - 7.** Dresser les pâtes dans de belles assiettes creuses. Arroser de sauce restante. Parsemer de copeaux de Parmigiano et de truffe râpée.



CLUB
CASA ZANONI