

SPAGHETTI AL PESTO DI CRESCIONE

(Spaghetti au pesto de cresson)

@chefzanoni_simone assisté de Penelope

« Envie de pesto mais pas de basilic ? Pas de problème !

Le cresson est de saison et on en profite.

Penelope a validé la recette... Et vous, allez-vous l'adopter ? »

4 personnes.

Ingrédients :

- 400 g de spaghetti.
- 1 Botte de cresson, correctement nettoyé.
- 4 branches de persil plat.
- 2 branches de menthe.
- 100 g de guanciale coupé en fins lardons.
- 35 g de pignons de pin.
- 40 g de pecorino râpé.
- 40 g de Parmigiano Reggiano râpé.
- 6 gousses d'ail préalablement cuit au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ). Un peu également pour la sauce des pâtes.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.
- Un bac d'eau avec des glaçons.



Préparation :

- 1/. Faire rissoler les lardons de guanciale dans une poêle large et profonde.
- 2/. Porter à ébullition un grand volume d'eau salée (7 à 8 g de sel / litre d'eau). Cette eau va servir à blanchir le cresson et cuire les pâtes.
- 3/. Plonger le cresson, le persil plat et la menthe dans l'eau bouillante pendant trente secondes puis refroidir le tout dans un bac d'eau glacée.
- 4/. Essorer le cresson, le persil plat et la menthe et transvaser dans le bol d'un blender puis ajouter quelques glaçons.
- 5/. Une fois les lardons de guanciale bien rissolés, débarrasser sur un papier absorbant et réserver.
- 6/. Ajouter les pignons de pin dans la poêle contenant le gras du guanciale et laisser rôtir légèrement.
- 7/. Faire refroidir les pignons de pin rôtis au gras de guanciale en les plaçant au réfrigérateur.
- 8/. Plonger les spaghetti dans l'eau bouillante. Prévoir la moitié du temps de cuisson préconisé.
- 9/. Ajouter les pignons de pin et le gras de guanciale refroidis, le pecorino et le Parmigiano râpés (en réserver un peu pour le dressage), l'ail confit, de l'huile d'olive, du poivre, du sel, un tout petit peu d'eau et un ou deux glaçons dans le bol du blender contenant le cresson, le persil plat et la menthe. Mixer le tout. Goûter et corriger l'assaisonnement, mixer à nouveau puis débarrasser dans un récipient adapté et réserver.
- Astuce : Garder les parures de l'ail confit pour réaliser un bouillon.
- 10/. Verser deux louches d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle utilisée pour faire revenir le guanciale.
- 11/. A la moitié de leur temps de cuisson, transvaser les spaghetti dans la poêle et poursuivre la cuisson dans ce jus en ajoutant régulièrement de l'eau de cuisson.
- 12/. A l'approche de la fin de cuisson des spaghetti, hors du feu, ajouter du pesto précédemment réalisé (environ quatre cuillères à soupe) et mélanger à l'aide d'une maryse. Ajuster la consistance si nécessaire en ajoutant de l'eau de cuisson des pâtes.
- 13/. Dresser sur de belles assiettes, dans un cercle, en utilisant une louche et une longue pince.
- Ajouter un peu de pesto, le guanciale rissolé et le mélange de fromages râpés réservé.
- 14/. Terminer par un trait d'huile d'olive puis déguster sans attendre.