

PIZZOCCHERI VALTELLINA

@chefzanoni_simone

4 personnes

Pâte à réaliser la veille

Ingrédients

- 80 g de beurre
- De la sauge
- 3 gousses d'ail
- 150 g de pommes de terre
- 200 g de chou frisé
- 100 g de taleggio
- 80 g d'un mélange de Parmigiano Reggiano et de Comté
- Du poivre
- 1 citron jaune bio ou non traité

Pâte

- 400 g de farine de sarrasin
- 200 g de farine T55
- 270 g d'eau froide



Préparation de la pâte

A réaliser la veille

- 1 - Dans le bol d'un robot couteau, mélanger les farines puis ajouter ensuite l'eau et mélanger à nouveau.
- 2 - Récupérer le mélange obtenu et terminer de pétrir à la main.
- 3 - Façonner la pâte en cylindre puis filmer correctement. Aplatir et réserver au réfrigérateur pendant au moins une nuit.

Préparation

Sortir la pâte du réfrigérateur 20 minutes au préalable.

- 1 - Étaler la pâte sur le plan de travail en farinant généreusement.
 - 2 - Couper la pâte en quatre puis réaliser des bandes d'environ 1 à 1,5 cm de largeur.
 - 3 - Fariner légèrement les bandes obtenues. Réserver.
 - 4 - Couper les pommes de terre en morceaux et les plonger dans l'eau bouillante. Ajouter du sel (8 g de sel / litre d'eau).
 - 5 - Dans une poêle faire fondre le beurre avec de la sauge et les gousses d'ail épluchées et dégermées à feu très doux.
 - 6 - Aux 3/4 du temps de cuisson des pommes de terre, couper les feuilles de chou en lamelles et les ajouter également dans l'eau bouillante.
- Penser à réserver quelques feuilles de chou pour le dressage.
- 7 - Râper le Parmigiano et le Comté. Réserver.
 - 8 - Lorsque le chou est presque cuit, plonger les pâtes précédemment réalisées dans l'eau bouillante avec les pommes de terre et le chou. Ajouter du sel dans l'eau si nécessaire.
 - 9 - Couper le taleggio en morceaux. Réserver.
 - 10 - Vérifier la cuisson des pâtes puis transvaser le mélange pâtes, pommes de terre et chou dans la poêle contenant le beurre à la sauge.

11 - Ajouter les fromages dans la poêle puis mélanger. Les fromages fondent et se mélangent au reste des ingrédients.

12 - Continuer la cuisson à feu doux. Ajouter un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

13 - Dresser dans un plat de présentation ou dans de belles assiettes. Zester un peu de citron, ajouter un peu de jus de citron puis râper un peu de Parmigiano.

14 - Terminer en ajoutant un peu de chou cru très finement émincé et déguster sans attendre.

