

SPAGHETTI FRESCHI COURGETTES ET PECORINO

@chefzanoni_simone

2 personnes

Pasta Fresca à réaliser 24 heures auparavant.



Ingrédients

- 300 g de « pasta fresca »
- 2 courgettes
(idéalement
1 jaune et 1 verte, seule la peau est utilisée dans cette recette)
- 2 gousses d'ail
- Quelques grains de poivre concassés au mortier
- De l'huile d'olive
- Des tiges de cébette
(à défaut de la ciboulette)
- 70 g de Parmigiano Reggiano râpé
- 70 g de pecorino râpé

Pour les beignets de fleurs de courgette

- 3 fleurs de courgette
- Environ 30 cl d'huile végétale pour la friture
- 100 g de farine
- 20 cl d'eau très froide
- 1 jaune d'œuf
- Du sel

Rappel de la préparation de la Pasta Fresca Pour 800 g de pâte fraîche – 5 à 6 personnes :

- 550 g de farine type 00
 - 5 œufs
 - 3 jaunes d'œuf
 - 15 ml d'huile d'olive
 - 4 g de sel fin
- 1 - Placer la farine dans le robot couteau.
 - 2 - Battre au fouet les 5 œufs et les 3 jaunes ensemble, y ajouter le sel fin et l'huile d'olive et mélanger.
 - 3 - Ajouter doucement les œufs battus à la farine dans le robot mis en fonctionnement. « Piano, piano, un peu comme pour monter une mayonnaise ». D'abord les 3/4 puis ouvrir le robot et bien râcler la farine au fond. Ensuite le reste de la même façon. Il faut obtenir une consistance semblable à un crumble.
 - 4 - Débarrasser le mélange sur le plan de travail. Mouiller légèrement ses mains et terminer le pétrissage. Ajuster la consistance en mouillant ses mains si nécessaire. Fraiser correctement la pâte pendant quelques minutes pour obtenir une belle pâte compacte, homogène et ferme.
 - 5 - Réaliser un pâton cylindrique, le filmer correctement et l'aplatir. Le conserver au moins 1/2 journée au réfrigérateur, idéalement 24 heures.

Préparation

1 - Couper les extrémités des courgettes puis couper quatre lamelles de peau sur la longueur de chaque courgette.

Astuce : cuire la chair des courgettes qui n'est pas utilisée dans la recette, coupée en dés, assaisonnée d'ail, de thym, de romarin, de sauge, de poivre et de sel ou même d'anchois. Mixer ensuite la chair et émulsionner avec de l'huile d'olive pour obtenir un délicieux caviar de courgette pour l'apéritif.

2 - Étaler la pasta fresca et réaliser des bandes de pâte à l'aide du laminoir d'une machine à pâte (à défaut faire cela avec un rouleau à pâtisserie). Penser à fariner pour éviter que la pâte ne colle.

3 - Réaliser des spaghetti en utilisant un appareil à pâtes puis les réserver farinés sur un plateau.

4 - Retirer le maximum de chair sur les bandes de peau de courgette coupées précédemment puis les couper en très fines lamelles un peu comme des spaghetti. Réserver.

5 - Préparer la « tempura » en fouettant le jaune d'œuf dans un saladier et en y ajoutant la farine et l'eau très froide par petites quantités successives tout en continuant à fouetter.

Il faut obtenir un mélange lisse et liquide.

Réserver au réfrigérateur (idéalement pendant une heure).

6 - Chauffer l'huile végétale dans une casserole. La température doit atteindre 170 °C.

7 - Ouvrir les fleurs de courgette et retirer les pistils. Ne pas les laver.

8 - Tremper les fleurs de courgette dans la « tempura », retirer l'excédent et les plonger dans l'huile pour les cuire.

9 - Débarrasser les fleurs de courgette sur du papier absorbant. Les saler puis réserver.

10 - Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir.

11 - Dans une poêle large et profonde faire chauffer de l'huile d'olive. Ajouter du poivre concassé et y faire cuire les peaux de courgettes précédemment finement émincées. Les faire revenir rapidement, retirer du feu et réserver.

12 - Plonger les spaghetti dans l'eau bouillante salée.

13 - Remettre les courgettes sur le feu, ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes.

14 - Transvaser les spaghetti dans la poêle contenant les courgettes et mélanger.

15 - Ajouter encore un peu d'eau de cuisson des pâtes puis monter « à la vague » en ajoutant un filet d'huile d'olive.

16 - Ajouter un peu de cébette ciselée.

17 - Retirer les spaghetti du feu et ajouter le mélange de Parmigiano et pecorino râpés tout en montant « à la vague ». Ne pas remettre les pâtes sur le feu car la caséine du fromage va se séparer et des « boulettes » risquent de se former.

18 - Dresser les spaghetti dans de belles assiettes, dans un cercle, en utilisant une louche et une longue pince.

Ajouter la sauce et un peu de poivre concassé.

19 - Terminer en ajoutant un beignet de fleur de courgette.

