

PICI CACIO E PEPE TOSCANI

(Pici de Toscane au pecorino et poivre)

@chefzanoni_simone dans les cuisines du restaurant « Il Pievano » avec le chef @stelios_sakalis au @castellodispaltenna

3 personnes

Pâte pour les Pici à préparer la veille.

Ingrédients

- 60 g de vieux pecorino râpé, 16 mois
- 40 g de beurre doux
- 3 g de poivre grossièrement concassé au mortier

Pour la pâte des Pici

- 25 cl d'eau pétillante froide
- 500 g de farine de type 00



Préparation de la pâte des Pici

A réaliser la veille

- 1 - Dans le bol d'un robot équipé du pétrin (crochet) mélanger l'eau et la farine pendant 5 à 6 minutes.
- 2 - Débarrasser la pâte sur le plan de travail et terminer de pétrir à la main puis bouler.
- 3 - Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant au moins une nuit.

Préparation

- 1 - Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir.
- 2 - A l'aide d'un coupe-pâte ou d'un couteau, détailler de petites bandes de pâte directement dans la boule de pâte à Pici préparée la veille.
- 3 - Rouler ensuite chaque morceau de pâte sur le plan de travail, avec les paumes des mains, tout en écartant les mains vers l'extérieur. Il faut obtenir de longs boudins assez fins (un peu comme des grissini).

Attention il ne faut pas mettre de farine à cette étape. Et peu importe si la longueur de chaque Pico est différente, l'essentiel étant que leur épaisseur soit similaire afin d'assurer une cuisson homogène.

- 4 - Une fois les Pici réalisés, les fariner légèrement.
- 5 - Récupérer ensuite de petits paquets de Pici à l'aide d'une longue pince, les fariner encore et les réserver sur un plat.
- 6 - Plonger les Pici dans l'eau bouillante salée.
- 7 - Dans une poêle large et profonde bien chaude, ajouter la quasi totalité du poivre concassé et le faire torréfier.

8 - Ajouter ensuite le beurre et le faire fondre en remuant. Le beurre ne doit pas colorer.

9 - Transvaser ensuite les Pici directement dans la poêle contenant le beurre et le poivre puis mélanger.

Ajouter un peu d'eau de cuisson.

10 - Ajouter le pecorino râpé et mélanger à nouveau.

Ajouter encore un peu d'eau de cuisson.

11 - Couper le feu et monter « à la vague ».

12 - Dresser les Pici dans de belles assiettes en utilisant une louche et une longue pince.

13 - Râper un peu de pecorino et ajouter un peu de poivre concassé.