



Pour 3 personnes :

- 280 grammes de farine
- 2 œufs entiers
- 4 jaunes d'œufs
- 1 filet d'huile d'olive
- Semolina
- 150 grammes de beurre
- Deux poignées de Katsuobushi
- Sel
- 100 grammes de pousses d'épinard
- 1 botte de ciboulette
- 100 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de pâte de piment
- 100 grammes de chapelure
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 citron

Recette de pâtes au beurre 2.0

1. Sécher les herbes (épinard et ciboulette) dans un four à 65°C pendant 5h. Écraser le tout au mortier pour obtenir une poudre. Peut aussi se faire dans un blender.
2. Réaliser la pâte à pasta en faisant un puits avec la farine 00. Battre les œufs entiers et jaunes puis mettre dans le centre de la farine, ajouter un filet d'huile d'olive. Mélanger jusqu'à avoir une pâte puis la travailler une dizaine de minutes. Laisser reposer minimum 1h (ou toute une nuit, c'est l'idéal)
3. Faire fondre le beurre et infuser avec le katsuobushi hors du feu environ 30 min puis filtrer. Réserver au frais
4. Chauffer l'huile d'olive avec le piment puis laisser infuser.
5. Faire toaster la chapelure dans un filet d'huile d'olive avec une gousse d'ail écrasé
6. Étaler la pâte au laminoire jusqu'à entrevoir à travers puis avec la machine tailler en spaghetti. Bien mettre de la semolina pour éviter que ça colle avant de passer au laminoire puis une fois fini.
7. Cuire les pâtes dans une eau bouillante salée environ 2min
8. Lier la pâte avec de l'eau de cuisson et le beurre infusé
9. Dresser à l'aide d'une louche et d'une pince pour réaliser un nid
10. Avec la sauce restante ajouter de l'huile de piment pour avoir le contraste de couleur, napper les pâtes
11. Recouvrir de chapelure puis de poudre d'herbes, quelques zestes de citrons puis dégustez !



Alain Ducasse

