



LA RECETTE 2019 DES TOQUÉS CUISINIERS

Pâtes au Pistou Riviera

pour 4 personnes

Recette du Chef Laurent POULET (Mougins) > www.laurentpoulet.com
qui est à l'initiative de « Génération Maximin » > www.jacquesmaximin2018.com

Ingédients

Pâtes fraîches

200 g de Farine T55 de Grans
1 pincée de sel fin
1 c. à soupe d'huile d'Olive de Biot
2 oeufs de Grasse
10 Feuilles de Basilic de Carros
(si l'on veut en incrusté en étalant la pâte)
Farine (pour travailler la pâte)

Pistou Riviera

1 gousse d'Ail rose du Var dégermée
2 c. à soupe de Pignons de pin de Vidauban
fleur de Sel de Guérande et Poivre du moulin (3 tours)
30 feuilles de Basilic de Carros (= 10g net)
40 g d'huile d'Olive de Biot
2 c. à soupe de Parmesan râpé de Bologne
Parmigiano Reggiano affiné 24 mois
2 c. à soupe d'Amandes poudre du Mont Bouquet

Méthode

1/ réaliser la pâte à pâtes :

Dans un saladier placer la farine + le sel + huile d'Olive + les oeufs un par un (> à la fourchette)
Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte n'attache plus aux parois. (> à la main)
Conserver au frais 1h (minimum 30 min.)

2/ réaliser le pistou au mortier :

Écraser d'abord ail + pignons + sel et poivre (> faire tourner sur lui-même le pilon)
Ajouter basilic préalablement concassé au couteau.
Bien écraser finement.
Ajouter l'huile d'Olive, bien incorporer.
+ parmesan râpé + amandes poudre + rectifier l'assaisonnement.

3/ étaler finement la pâte à pâtes et la couper à la forme désirée. Puis, laisser sécher à l'air libre. Idéalement pendant 3h.

4/ cuire les pâtes et dresser

Les plonger dans une eau bouillante salée + les égoutter + les verser dans un grand cul de poule rond et mélanger avec le pistou.
Puis servir dans des assiettes creuses chaudes.
Et pour le visuel de cette Recette ?! : il faut venir ! Un point c'est tout ! :-)

Matériel

1 verre mesureur
1 grand saladier
1 fourchette et/ou 1 spatule
1 corne ou 1 maryse
2 cuillères à soupe
1 ramequin (pour casser les oeufs 1 par 1)
1 planche
1 éminceur
1 mortier avec son pilon
1 couteau d'office
1 rouleau à pâtisserie et/ou 1 machine à pâtes
1 marbre ou plan de travail adapté
1 plaque pâtisserie ou 1 plateau
1 grande russe
1 passoire
1 grand Cul de poule rond inox

À savoir

Le Pistou c'est
Ail + Basilic + Sel-Poivre + huile d'Olive

Le Pesto c'est
Ail + Pignons de pin + Sel-Poivre +Basilic + huile d'Olive + Parmesan (vâche) sud de la Lombardie Parmigiano Reggiano affiné 24 mois + Pécorino (brebis) Sardaigne

Info en plus

Pour répondre à l'appellation de parmesiano-reggiano, le fromage doit être affiné de 12 à 24 mois et être produit dans une aire clairement définie, en Italie : Parma, Reggio Emilia, Modène, Bologne, Mantoue.

Le clin d'œil souvenir à Jacques Maximin

Souvent le pistou était à réaliser au moment, quand le bon de commande arrivait en cuisine en même temps que le menu ! :-) Avec le parmesan à râper au moment.

Comme ce jour où les gnocchis de pomme de terre étaient eux aussi fait minute de A à Z ! Chaud Devant ! Mais c'est aussi dans ces moment-là que l'on apprend le plus...

