SPAGHETTIS DE COUTEAUX AU PISTOU DE LAMIER

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Couteaux de mer	12
Lamier tacheté	300 gr
Huile d'olive	100 gr
Feuilles d'ail des ours	50 gr
Pignon de pain	50 gr
Persil	30 gr
Sel, poivre	
Mie de pain	30 gr
Feuilles de lamier	Quantité souhaitée

Préparation

1. Nettoyer les couteaux en retirant la chair. Conserver les coquilles avec les parures de couteaux à l'intérieur. Plonger les couteaux quelques secondes dans de l'eau bouillante. Les fendre en deux dans l'épaisseur et les tailler en fins spaghettis. Les blanchir à nouveau pour obtenir une légère cuisson tout en les gardant tendres.

Pistou de lamier

1. Blanchir toutes les herbes dans de l'eau bouillante et refroidir dans de l'eau glacée. Torréfier les pignons de pin au four. Mixer avec les pignons, le sel et le poivre pour obtenir un pesto légèrement dissocié. Réserver.

Mie de pain grillée

1. Passer la mie de pain à la poêle avec un peu de beurre pour la rendre croustillante et dorée. Finir au four à 150° C jusqu'à coloration uniforme.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Dressage et finition

1. Rouler les spaghettis de couteaux à l’aide d’une fourchette, parsemer de pesto de lamier, de quelques feuilles de lamier en garniture et de la mie de pain grillée.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024