

PÂTES FRAÎCHES À L'ÉPIAIRE DES BOIS ET CRÈME DE CAJOU



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
farine d'épeautre	400 gr (ou froment)
Oeufs	4 pcs
Courgettes	6 pcs (en été)
Tomates cerises	300-500 gr (en été)
potimarron ou butternut	1 pc (en automne)
Huile d'olive	
Noix de cajou	260 gr
eau filtrée	460 ml
sel marin	2-3 c. à c. (voire plus)
Jus de citron	2 c. à s.
Gousse d'ail	1 pc (facultatif)
Épiaire des bois	2 poignées (feuilles)
Noix de cajou	1/2 poignée (ou autre fruits secs)
fleurs d'épiaire	24 pcs (pour la décoration)

Préparation

1. Préparer la pâte avec la proportion 1 œuf pour 100gr farine. Verser la farine dans un cul de poule. Faire un puit et y verser les œufs. Mélanger, malaxer et ne pas céder à la tentation d'y ajouter un autre œuf. Laisser reposer 30 minutes pendant la préparation des légumes (voir ci-dessous).

2. Après 30 minutes, abaisser la pâte petit à petit pour arriver au plus fin possible (avec un rouleau à pâtisserie ou éventuellement avec un laminoir). Effet 'vitreaux' (facultatif) : parsemer la moitié de la pâte avec des feuilles/fleurs aromatiques ou sauvages. Plier en deux et repasser dans le laminoir ou repasser au rouleau. Regarder contre la lumière pour voir l'effet 'vitreaux' !

-
-
3. Couper en tagliatelles très larges (papardelles) voire comme des longues feuilles de lasagne (et ne pas les empiler). Chauffer une casserole d'eau salée pour la cuisson des pâtes.
-

Légumes d'été (nid ou rosette de courgettes et tomates cerises)

1. Couper les courgettes en lamelles (en longueur) pour faire des rosettes et/ou en nouilles (avec un 'spiraliseur' ou mandoline) pour faire des nids. Parsemer de sel pour dégorger 15 min. Rincer. Badigeonner d'huile d'olive. Enfournier les tranches de courgettes avec les tomates pendant 10 minutes à 175°. Juste avant le dressage, faire poêler les spirales dans l'huile en gardant la couleur verte vive.
-

Crème de cajou à l'épiaire

1. Dans un blender, mixer les noix de cajou, eau, sel, citron et ail pendant 4 minutes ou jusqu'à une consistance crémeuse. Rectifier l'assaisonnement. Nettoyer et laver les feuilles d'épiaire. Mixer les feuilles d'épiaire dans la crème de cajou. Verser le tout dans un poêlon et faire chauffer. La crème épaissit et peut coller dans le fond de la casserole, donc veiller à remuer et éventuellement ajouter de l'eau et rectifier l'assaisonnement. Couper le feu jusqu'au moment de lancer la cuisson des pâtes. Concassez et faire poêler à sec les noix de cajou. Réserver pour le dressage.
-

Dressage

1. Réchauffer les légumes et la sauce si nécessaire.
-
2. Verser de la sauce dans le fond des assiettes creuses. Tremper les pâtes cuites dans la sauce pour les enrober avant de placer dans l'assiette. Enlacer des tranches de courgettes dans les pâtes. Déposer des rosettes de courgettes, nid, tomates, parsemer de noix croquants et quelques fleurs en décoration.
-
-