

SAUCE CRÉMEUSE À L'ÉPIAIRE DES BOIS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de pâtes linguine	1 paquet
crème de noix de cajou	3 berlingos
Échalotes hachées	5
de parmesan râpé	140 gr
farine blé	5 gr
jambon de Parme	4 tranches
de vin blanc	1 petite bouteille
épiaire des bois (feuilles)	6 grosses poignées
Beurre	1 carré

Préparation

1. Disposer les 140 gr de parmesan râpé mélangés aux 5 gr de farine sur une plaque de cuisson. Placer au four à 180° durant 5 à 6 minutes. Retirer du four et laisser reposer.

2. Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive. Lorsque les échalotes ont bien caramélisé, déglacer (facultatif) avec 2 cuillères à soupe de vin blanc. Laisser réduire

3. Ajouter les 3 berlingos de crème de noix de cajou (ou autre selon vos préférences). Assaisonner avec sel, poivre, persil.

4. Ajouter l'épiaire des bois à la crème. Laisser mijoter 6 à 7 minutes. Rectifier l'assaisonnement si besoin

5. Placer la sauce dans un mixeur et mixer durant plusieurs minutes jusqu'à l'intégration des feuilles à la crème. L'ensemble doit être onctueux.

6. Laisser mijoter la sauce à feu doux/moyen. Cuire les pâtes

7. Lorsque les pâtes sont cuites, ajouter un carré de beurre (de ferme idéalement) à la sauce à l'épiaire. Placer les tranches de jambon de Parme dans une poêle durant quelques minutes jusqu'à obtention de "chips".

8. Mélanger les pâtes à la sauce. Faire revenir quelques minutes dans une casserole.

9. Casser le parmesan et en faire des tuiles afin de garnir l'assiette. Ajouter le jambon de Parme et les pâtes. Vous pouvez également ajouter des fleurs ainsi que des quelques feuilles d'épiaire finement ciselées pour la garniture
