

Tagliatelles croustillantes au cacao, beurre de Limoncello, sabayon au Grand Marnier |

Recette pour 4 personnes



Description

Pâtes fraîches au chocolat, gratinées sous un sabayon au Grand Marnier. Une recette qui sort un peu de l'ordinaire, à découvrir.

Ingrédients

Pâte fraîche au chocolat

- 2 Unité(s) Oeuf
- 190 Gr Farine
- 15 Gr Cacao en poudre
- 5 Gr Sel
- 15 Ml Huile d'olive

Finition des pâtes

- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Oz 3 poivres
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

Sabayon Grand-Marnier

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Eau
- 50 Ml Grand marnier
- 35 Gr Sucre

Garniture

- 2 Unité(s) Orange

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four Broil à 0 F°**

Pâte Fraiche

Commencez par bien mélanger les oeufs avec le sel et le cacao. Dans un grand bol, déposez la farine et formez un puit au centre. Versez la préparation liquide au milieu et commencez à mélanger avec une fourchette. Formez la pâte avec la paume de main (fraiser ou fraser).

Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes avant de la passer au laminoir.

Faites cuire les Tagliatelles 1 à 2 minutes dans un grand volume d'eau bouillante. Égouttez-les et rafraîchissez-les, réservez-les.

Finition des pâtes

5 minutes avant le service, dans une poêle chaude, faites fondre votre beurre.

Avant coloration, ajoutez le Limoncello, laissez réduire un peu (sans caramélisation), ajoutez les pâtes au chocolat.

Faites revenir, vous allez obtenir une légère caramélisation, cela donnera du croustillant en partie aux pâtes.

Placez les pâtes dans une assiette, finalisez avec des zestes de citron.

Sabayon Grand Marnier

Faites bouillir une casserole d'eau, puis éteindre le feu par la suite. Dans un bol, versez-y les jaunes d'oeuf, l'eau, le sucre et le Grand Marnier.

À l'aide d'un fouet, fouettez le mélange au dessus du bain-marie de manière à y incorporer un maximum d'air. Dès que votre main posée sur le bol ne supporte plus la chaleur, retirez-vous du bain-marie.

Retournez sur le bain-marie quelques temps plus tard, pour garder une certaine chaleur, cela vous aidera à monter le sabayon.

Une fois le sabayon bien mousseux avec une belle tenue, recouvrez-en généreusement votre assiette de pâte.

Dans le four, avec la voûte sur broil, apportez une belle coloration dorée à votre sabayon sur les pâtes. Il ne vous reste plus qu'à les servir.

Garniture

ATTENTION, ne réalisez pas cette opération trop à l'avance, vos suprêmes perdraient tout leur jus. Pelez à vif l'orange, à l'aide du petit couteau, prélevez les suprêmes des agrumes. Assurez-vous que vous n'ayez aucun blanc qui reste sur les suprêmes.

Bon appétit!