

"Passatelli" de farine d'épeautre aromatisés à la tomate et sautés au basilic et beurre clarifié



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Difficile

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 80 g
- Chapelure 120 g
- Farine 120 g
- Œufs 4
- Origan sec 1 poignée
- Parmesan 200 g
- None
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Pétrir énergiquement les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et moelleux.

Laisser reposer deux heures au réfrigérateur, pendant que vous clarifiez le beurre.

Prendre la motte de beurre et la mettre à bain-marie à l'intérieur d'une casserole.

Ne pas écraser le beurre, le laisser fondre jusqu'à ce qu'une mousse blanche se forme à la surface.

Lorsque la mousse apparaît prendre une écumoire (une louche perforée ou une cuillère) et l'éliminer avec une opération d'écumage du beurre fondu.

Pendant ce temps, laisser cuire encore un peu le beurre et l'on pourra rapidement constater une précipitation de la caséine qui se dépose au fond de la casserole et une coloration jaune intense du beurre.

À ce stade, en s'aidant d'une louche et d'une passoire recouverte de gaze ou de lin, recueillir le beurre clarifié (celui liquide de couleur jaune vif) et le décanter. Faire en sorte de ne pas mélanger le beurre et surtout, de ne pas gratter la caséine qui s'est déposée sur le fond.

Passer le mélange des "passatelli" dans un presse-purée et les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée, dès qu'ils remontent à la surface, les égoutter et les faire sauter dans une poêle avec une cuillère à soupe de beurre clarifié et quelques feuilles de basilic.