



Crédit photo : © Catherine Madani



PÂTES FOURRÉES À LA CRÈME DE CARBONARA

ACCOMPAGNÉES DU CHÂTEAU LES VALENTINES

*Une recette de Thomas Clouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 à 15 minutes

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 150 g de conchiglioni tricolores
- 125 g de lardons allumettes
- 250 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de parmesan
- 1 cuil. à café de pesto
- 2 jaunes d'œufs

- 1 branche de basilic
- Sel et poivre du moulin

Ustensiles

- 1 grande casserole
- 1 poêle antiadhésive
- 1 bol
- Du papier absorbant

- Faites cuire les conchiglioni dans un grand volume d'eau bouillante salée 12 à 15 minutes. Elles doivent être al dente. Rafraîchissez-les sous l'eau froide avant de les trier pour conserver les plus belles.
- Faites revenir dans une poêle chaude les lardons pendant 5 minutes. Déposez-les dans un bol tapissé de papier absorbant.
- Remettez les lardons dans la poêle dégraissée avec la crème fraîche. Mélangez et faites cuire 2 minutes sur feu moyen-fort. Râpez le parmesan, ajoutez-le dans la poêle avec le pesto. Poursuivez la cuisson 3 minutes. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs en remuant sans cesse pendant 1 minute et poivrez selon votre goût. Laissez revenir à température ambiante. Garnissez les conchiglioni de crème de carbonara et décorez de quelques feuilles de basilic.

Les bonus

Si la crème de carbonara vous semble trop liquide, ajoutez un peu de fécule de maïs.



Pourquoi cette alliance ?

Ce bouquet de Provence, ainsi que sa bouche épicée apporteront de la fraîcheur et sauront sublimer à merveille ce plat.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHÂTEAU LES VALENTINES

*Château les Valentines
2014 Côtes de
Provence rosé*

Nez ouvert de petits fruits rouges, de fraises des bois, de réglisse. Bien typé épices, garrigue. Une finale serrée, enrobée et ferme.

Et aussi :

**Plume 9°, Domaine la
Colombette 2014 IGP
de l'Hérault blanc**



Cette recette est extraite du livre
«Petit apéro entre amis» aux éditions La Martinière

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.