

Comment réaliser d'excellentes pâtes maison (Recette du chef Simone Zanoni)

Que diriez-vous de connaître les secrets des chefs en cuisine? Eh bien aujourd'hui je vous révèle le secret du chef italien Simone Zanoni (restaurant 2 étoiles le « George » de l'Hotel George V à Paris) pour réaliser d'excellentes pâtes maison absolument sublimes...Le secret du chef: il n'utilise que des jaunes d'œufs dont la belle couleur dorée va donner un sublime éclat à vos pâtes. En plus du côté gourmand sa recette est un équilibre parfait entre les jaunes, la farine et l'huile d'olive...Mais attention: quand vous aurez goûté ces pâtes vous ne pourrez plus revenir en arrière...

La préparation de la pâte se fait la veille car il faut qu'elle repose pendant 12 heures. Vous la laminerez le jour même.

La pâte est très facile à réaliser au robot mais vous aurez absolument besoin d'un laminoir pour obtenir des pâtes régulières. Je vous conseille soit un laminoir manuel (et surtout que vous pouvez accrocher à votre plan de travail) soit un laminoir électrique: si vous possédez déjà un robot pâtissier type KitchenAid ou Kenwood vous pouvez acheter l'accessoire laminoir qui vous est proposé dans leur gamme respective. J'utilise depuis plusieurs années celui du Kenwood et il est parfait.



Comment réaliser d'excellentes pâtes maison (Recette du chef Simone Zanoni)

Ingrédients pour réaliser d'excellentes pâtes maison: 5 à 6 personnes (en accompagnement. Si vous désirez les servir en plat principal, sans accompagnement, les quantités suivantes seront pour 3 personnes)

- 225 g de farine type 45
- 175 g de jaune d'oeuf
- 3 g de sel
- 3 g d'huile d'olive: choisissez un excellente huile bien fruitée avec un goût bien prononcé

Matériel

- un laminoir. Il est indispensable car sinon la pâte est difficile à étaler de manière régulière au rouleau...Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Machine à pâtes manuelle Rosenstein & Söhne [Rosenstein & Söhne]

- Si vous avez un KitchenAid: le laminoir de l'appareil. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Kitchenaid 5KPSA Laminoir à Pâtes Inox 5,4 x 24,1 x 8,3 cm

- Un suspensoir à pâtes. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



GEFU GE28360 Cittare Séchoir à Pâte Plastique Inox 10,19 x 6 x 17,60 cm

Préparation

- Versez tous les éléments dans la cuve de votre robot **sauf l'huile d'olive**. Mixez et quand le tout est bien mélangé, ajoutez l'huile d'olive: mixez encore un peu; la pâte a d'abord un consistance type crumble. Débarrassez le « crumble » sur votre plan de travail.



La pâte a d'abord un
consistance type crumble

- Puis amalgamez le crumble et travaillez-le pour former une belle boule.



Puis amalgamez le crumble et
travaillez-le pour former
une belle boule

- Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire. Filmez la pâte et mettez la au frais pour une douzaine d'heures.



Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire.

- Après le temps de repos passez la pâte au laminoir: commencez par l'écartement le plus large (N°1). Repliez la pâte sur elle-même et repassez-la au laminoir au même écartement.. Renouvelez l'opération une ou deux fois au N°1: vous obtiendrez une pâte bien homogène. Puis diminuez progressivement l'écartement et repassez la pâte au laminoir une fois à chaque numéro jusqu'à l'épaisseur désirée: je vais jusqu'à 8...



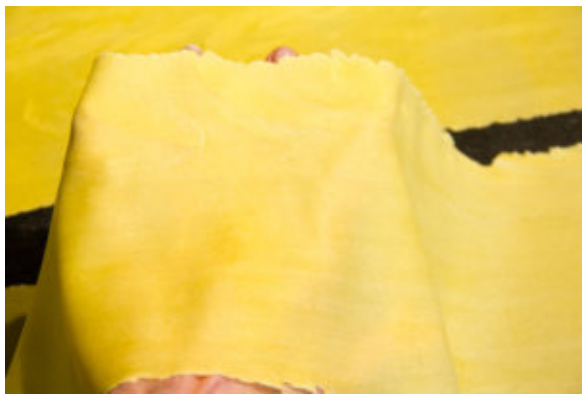
Abaissez la pâte au laminoir

- Au fur et à mesure votre bande originelle va s'étirer considérablement. Elle sera peut-être trop longue pour la travailler. N'hésitez pas à la couper en deux voir en quatre pour pouvoir plus facilement la passer au laminoir.



Coupez la bande originelle
si elle devient trop grande

- La pâte doit être assez fine et vous devez pouvoir voir vos mains par transparence (difficile à rendre sur la photo...).



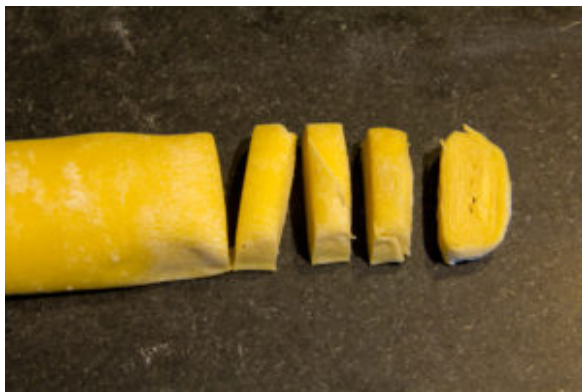
La pâte doit être assez fine
et vous devez pouvoir voir
vos mains par transparence

- Quand vous avez terminé avec le laminoir et fini de façonner vos bandes vous avez deux possibilités: soit votre laminoir possède aussi une lame de coupe spéciale pour découper des tagliatelles soit il n'en a pas... Dans le deuxième cas farinez très légèrement les bandes et enroulez chaque bande sur elle-même.



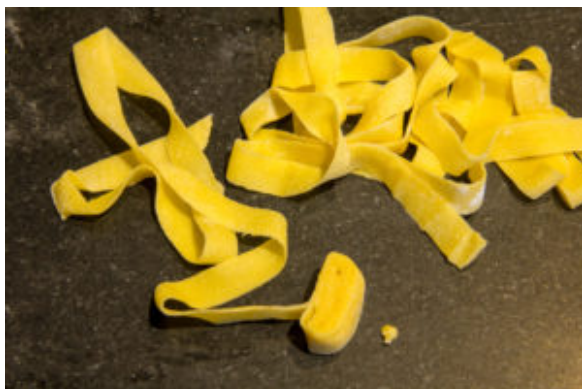
Enroulez chaque bande de pâte sur elle-même

- Coupez alors des bandes de 4 à 5 mm de large avec un couteau.



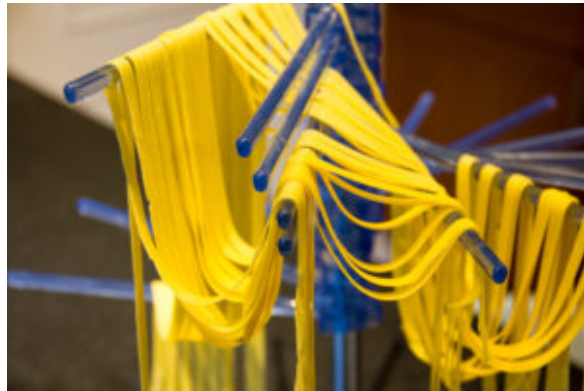
Coupez alors des bandes de 4 à 5 mm de large avec un couteau

- Il ne reste plus qu'à dérouler et vos tagliatelles sont prêtes!



Il ne reste plus qu'à dérouler et vos tagliatelles sont prêtes

- Au fur et à mesure déposez vos tagliatelles sur votre suspensoir.



Au fur et à mesure déposez vos petites tagliatelles sur votre suspensoir

- Façonnez des petits nids en enroulant les pâtes sur elles-mêmes. Faites des petits nids d'environ 65 g (proportion pour une personne en garniture d'une viande. Pour une portion plat unique doublez le poids).



Façonnez des petits nids et pesez-les

- Débarrassez au fur et à mesure dans un plat. Vos pâtes

sont prêtes à cuire. Avec juste un peu de parmesan et du pécorino, une noix de beurre, un soupçon de zeste de citron et quelques feuilles de basilic c'est un vrai bonheur. Ces pâtes se congèlent parfaitement: dans ce cas mettez les petits nids **sans les superposer** dans des sachets congélation). Vous n'aurez plus qu'à les sortir au fur et à mesure de vos besoins et de les cuire directement dans l'eau bouillante à la sortie du congélateur.



Débarrassez au fur et à mesure dans un plat



Comment réaliser d'excellentes pâtes maison (Recette du chef Simone Zanoni)