

Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 30

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



P.-M. Delessert

Toutes fines tagliatelles

aux truffes blanches du Piémont, mousse truffée

Ingrédients

POUR LES TAGLIATELLES

500 g pâte à nouilles
2 cl huile de colza

POUR LA MOUSSE TRUFFÉE

30 cl bouillon de volaille
10 cl crème
40 g beurre
30 g truffe blanche broyée

Préparation

Avec la machine à nouilles, étendre la pâte le plus largement et le plus finement possible, afin que l'on puisse distinguer les doigts à travers la pâte, puis découper des rectangles de 30 cm de longueur et de la largeur du cylindre. Les étendre sur la table en saupoudrant de farine. Laisser sécher environ 20 minutes jusqu'à ce que les rectangles soient presque secs mais encore flexibles. Utiliser l'accessoire à tagliatelles pour passer la pâte, les poser à cheval sur un bâton côte à côte et les laisser sécher 1 heure. Les ranger précautionneusement sur une plaque ou dans une boîte hermétique. A l'aide d'un petit couteau, enlever la peau extérieure de la truffe et réserver pour l'émulsion; avec la râpe, faire un maximum de tranches fines, environ 8 par personne, réserver sous un film.

Cuisson

Réduire le bouillon jusqu'à 1 dl, ajouter la crème, faire cuire 3 minutes, ajouter les parures de truffe, le beurre et émulsionner. Faire cuire 2 litres d'eau salée avec 2 cl d'huile de colza, y plonger les tagliatelles et faire cuire 2 minutes en remuant avec une fourchette, égoutter, remettre dans la casserole avec la moitié de l'émulsion et bien l'incorporer aux tagliatelles avec une fourchette, assaisonner.

Finition

Dresser dans 4 cocottes chaudes en enroulant les tagliatelles autour d'une fourchette à deux dents, ajouter les tranches de truffes crues, émulsionner le reste de la sauce et répartir entre les cocottes, saupoudrer de quelques grains de fleur de sel et servir.