

La carbonara de côte de cochon d'antan **3**

une recette de Benjamin Bajoux

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 1 côte de cochon , environ 200 gr
- 100g de pâtes fraîches (linguinis)
- Quelques oignons fanes
- 1 échalote
- 1 carotte
- 1 navet violet
- Crème liquide
- Du jus de viande (avec fond de veau)
- Pignons de pin
- Sel et poivre
- Parmesan

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape, pour la carbonara côte de cochon :

- Éplucher et émincer les carottes, les échalotes, le navet violet et les oignons fanes.
- Tailler la côte de cochon en morceaux.
- Dans une poêle profonde, faire revenir dans du beurre et de l'huile d'olive les morceaux de côtes de cochon. Poivrer et saler.
- Incorporer dans la poêle : la carotte, le navet, l'oignon et l'échalote
- Ajouter les pignons de pin.
- Déglacer avec moitié crème et moitié jus de viande.
- Laisser cuire pendant 4 min jusqu'à ébullition.

Deuxième étape, pour la tuile dentelle :

- Faire fondre le parmesan à la poêle chaude à sec.
- Aplatir le parmesan en ébullition avec une cuiller à soupe, laisser fondre puis durcir à la cuisson.
- Le présenter en tuile ou le laisser refroidir sur un rouleau à pâtisserie pour donner une forme originale.

Troisième étape, pour les pâtes :

- Faire cuire des linguinis fraîches à ébouillanter.
- Les égoutter.
- Dresser harmonieusement les pâtes, la carbonara et la tuile de parmesan dentelle.

L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour réussir la cuisson des légumes :
"Pour la cuisson des légumes, vous devez les incorporer à intervalles de 2 minutes, et toujours en commençant par l'ingrédient le plus dur au plus mou !"



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>