

RAGÙ DE PORCINI



Enfant, en Toscane, Ixta Belfrage a craqué pour des pâtes riches en cèpes séchés, servies dans l'unique restaurant du petit village de montagne d'Acone. Dans son livre de cuisine, « Mezcla » (Ten Speed Press, 2022), elle rend hommage au pouvoir des cèpes, qui sont généralement cueillis à l'état sauvage et qui en ont le goût, succulent et noisette.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 2 à 4 portions
-

Ingredients

- Eau bouillante, pour faire tremper les cèpes
 - Sel fin et poivre noir.
 - ¼ tasse d'huile d'olive, plus pour servir
 - 1½ cuillère à soupe de concentré de tomates
 - Environ 9 onces/250 grammes de nids de tagliatelles séchées
 - 240 g de parmesan finement râpé, plus un peu pour servir
 - 3 c. à soupe de crème entière
-

Préparation

Etape 1

Dans un bol de taille moyenne, couvrir les champignons d'eau bouillante et les laisser tremper pendant 10 minutes. Égoutter, en réservant 5 cuillères à soupe du liquide de trempage. Hacher très finement les champignons, en essayant d'obtenir la consistance d'une viande hachée, puis réserver. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole de taille moyenne.

Etape 2

Mettre l'huile, l'ail, le poivre rouge écrasé, le persil et ¼ de cuillère à café de sel dans une grande sauteuse froide à feu moyen-doux. Faire frire très doucement pendant 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement dorés, en baissant le feu si l'ail commence à brunir.

Etape 3

Augmentez le feu à moyen-vif, puis ajoutez les champignons hachés, le concentré de tomates et beaucoup de poivre noir fraîchement moulu (environ 50 tours, 1 à 1½ cuillère à café). Faites sauter pendant 3 minutes, puis mettez la poêle de côté pendant que vous faites bouillir les pâtes.

Etape 4

Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter, en réservant 1¾ tasse de l'eau de cuisson des pâtes.

Etape 5

Remettre la sauteuse avec le mélange de champignons à feu moyen-vif, puis ajouter 1½ tasse de l'eau réservée pour les pâtes et le liquide de trempage des cèpes réservé. Porter à ébullition. Une fois le frémissement atteint, laisser bouillonner pendant 3 minutes.

Etape 6

Ajoutez la moitié du parmesan, en remuant jusqu'à ce qu'il ait fondu avant d'ajouter le reste. Baisser le feu à moyen, puis incorporer la crème, suivie des tagliatelles égouttées. Remuer sur le feu jusqu'à ce que les pâtes et la sauce soient émulsionnées, 1 à 2 minutes, en ajoutant un peu d'eau si les pâtes semblent sèches.

Etape 7

Retirer du feu et servir immédiatement avec un filet d'huile d'olive et du parmesan râpé.