



TAGLIOLINI À L'AIL DES OURS, SAUCE CRÈME, JAMBON CRU

avec le chef Stephan Vogt

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

Pâtes à l'ail des ours:

- 200 gr de farine de fleur
- 50 gr d'oeuf entier
- 50 gr de jaune d'oeuf
- 40 gr d'ail des ours

Sauce crème, jambon cru

- 1 échalote
- 1 dl de vin blanc
- 5 dl de crème
- 100 gr de jambon cru
- Beurre
- Huile

Décoration:

- 1 tranche de jambon cru
- 2 feuilles d'ail des ours

PRÉPARATION

Pâte à pâtes à l'ail des ours:

- 01.** Couper l'ail des ours assez finement. Mixer les oeufs entiers, les jaunes d'oeuf et l'ail des ours.
- 02.** Dans un bol, mettre la farine et la mixture, mélanger afin d'obtenir une pâte homogène et souple. Former la pâte et laisser reposer 30 minutes.

Sauce crème, jambon cru:

- 03.** Hacher finement l'échalote et couper le jambon cru en dés.
- 04.** Dans une grande casserole chaude, rôtir les dés de jambon cru avec un peu d'huile, puis égoutter sur un papier ménage, réserver.
- 05.** Dans la même casserole, ajouter du beurre, faire suer l'échalote, déglacer au vin blanc et laisser réduire. Ajouter la crème, faire monter à ébullition, puis faire réduire le mélange.

Décoration:

- 06.** Couper la tranche de jambon cru en diagonale pour avoir 2 triangles. Les faire griller des deux côtés dans une poêle bien chaude et égoutter sur un papier ménage.

Pâtes:

- 07.** Passer environ sept fois la pâte dans un laminoire afin de bien réduire l'épaisseur.
- 08.** La couper sur la longueur. Changer l'accessoire de la machine et façonner les pâtes selon votre envie.



recette de l'émission du
12.05.2023



- 09.** Dans une casserole, porter à ébullition un grand volume d'eau, ajouter le sel puis les pâtes. Cuire environ deux minutes en remuant pour que les pâtes ne pas collent entre elles.
- 10.** Ajouter les pâtes cuites et les dés de jambon cru à la sauce. Contrôler l'assaisonnement et l'ajuster si nécessaire (attention le jambon cru est déjà bien salé).

DRESSAGE

- 01.** Placer une bonne portion de pâtes au centre d'une assiette creuse.
- 02.** Ajouter quelques dés de jambon pour garnir les pâtes.
- 03.** Déposer la chips de jambon cru au milieu ainsi qu'une feuille d'ail des ours en décoration.

