



LES VÉRITABLES COQUILLETTES AU JAMBON DE NOTRE ENFANCE, PARMESAN CROUSTILLANT

Recette de notre Chef Gilbert Benhouda du restaurant
« Sapristi » à Rueil Malmaison



Pour 2 personnes :

- 200g de Coquillettes
- 150g de Jambon blanc ou (dinde)
- 5cl de Porto blanc (facultatif)
- 25cl de Crème liquide
- 200g de Parmesan râpé
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 100g d'Huile d'olive

LES VERITABLES COQUILLETTES AU JAMBON DE NOTRE ENFANCE, PARMESAN CROUSTILLANT

Le déroulement :

Tailler le jambon en petit dés et le faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive.

Lorsqu'il est doré, y ajouter le porto blanc pour déglacer les sucs du fond de la casserole et laisser cuire jusqu'à complète réduction du porto puis y ajouter la crème liquide.

Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation devienne un peu plus épaisse et la réserver.

En parallèle, porter de l'eau bouillante salée à ébullition avec un trait d'huile d'olive pour cuire les coquillettes.

Le but est d'égoutter les coquillettes 2 minutes avant la fin de la cuisson pour les ajouter à la première préparation et d'y ajouter 2 louches d'eau de cuisson des pâtes pour terminer leur cuisson.

La préparation va se liquéfier grâce à l'eau de cuisson des pâtes et le but est donc de finir la cuisson des coquillettes dans la crème pour qu'elle ré-épaississe et qu'on puisse lui ajouter une partie du parmesan en poudre pour finir de lier la préparation.

Pour les tuiles de parmesan croustillantes, munissez-vous d'une poêle antiadhésive et faites-la chauffer à feu doux pour y ajouter le parmesan en pluie et de manière uniforme.

Laissez-le cuire doucement jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Récupérez ensuite la tuile de parmesan et laissez-la refroidir sur un linge pour qu'il puisse absorber l'excédent de gras.

Le dressage :

Dressez simplement les coquillettes en fin de cuisson dans une assiette creuse et ajoutez-y les tuiles de parmesan croustillantes sur le dessus avant de déguster.

L'Astuce du Chef :

Pour démarrer la cuisson du jambon, une autre huile peut être utilisée comme l'huile de truffe qui amènera une vraie puissance au plat.

Pour les tuiles de parmesan, surtout pensez-bien à ne pas trop pousser la coloration du parmesan car plus il sera coloré, plus il sera amer.

EXCELLENTE DEGUSTATION !