

Petits gratins de *tagliolini* à la crème de parmesan et sauge

Pour 4 personnes

Ingrédients

200 g pâtes fraîches *tagliolini* ou *spaghettoni* aux œufs

2 dl crème fleurette

2 échalotes

50 g parmesan râpé

1 dl vin blanc sec

2 jaunes d'œuf

une dizaine de feuilles de sauge

chapelure

30 g beurre

Noix de muscade

sel

Instructions

Épluchez les échalotes, coupez les très finement avec 2 feuilles de sauge et laissez-les suer dans une poêle avec 20g de beurre et le vin pendant environ 5 minutes.

Ajoutez la crème et le parmesan, laissez cuire à feu très doux pendant encore 5 min puis hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez, assaisonnez d'une pincée de sel et de noix de muscade.

Faites cuire les pâtes *tagliolini* dans une grande marmite d'eau bouillante salée, égouttez *al dente*, passez les pâtes sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et assaisonnez avec la moitié de la sauce. Préchauffez le four à 200°.

Beurrez 4 ramequins de 12 cm, saupoudrez-les de chapelure, remplissez-les avec les *tagliolini* et tassez bien à l'aide d'une cuillère. Mettez les ramequins au four pendant 20 min.

À la fin de la cuisson démoulez chaque petit gratin sur une assiette, versez la sauce restante réchauffée, décorez avec quelques feuilles de sauge.

Côtes d'agneau en croûte de pistaches

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 gousses d'ail
1 grosse pincée de sel
1 blanc d'œuf
2-3 cuillères à soupe *pecorino* râpé
2 cuillères à soupe persil haché
2 cuillères à soupe chapelure
60 gr pistaches grillées (sans les coques)
12 côtes d'agneau
50 gr beurre ou huile d'olive

Instructions

Pour préparer les petites côtes d'agneau en croûte de pistaches, tout d'abord nettoyez les côtes en ôtant toute la graisse et, à l'aide un couteau, nettoyez l'os en raclant sa superficie de façon à enlever le cartilage qui l'enveloppe pour obtenir une tendre bouchée attachée à son os.

Grillez les pistaches sur une lèchefrites couverte d'une feuille de papier sulfurisé pendant deux minutes environ dans le four chaud à 200°.

Mixez les pistaches pas trop finement, transférez-les dans un saladier et ajoutez le persil haché et les deux gousses d'ail écrasées, le sel, la chapelure et le *pecorino* râpé ; mélangez bien les ingrédients afin d'obtenir une panure homogène.

Passez les côtes une par une dans le blanc d'œuf en faisant attention à bien couvrir toute la viande puis panez-les avec la panure préparée en pressant bien sur tous les cotés.

Dans une poêle antiadhésive mettez le beurre ou l'huile d'olive (vous pouvez aussi utiliser du beurre clarifié si vous préférez) laissez-le fondre et cuisez les côtes d'agneau en les faisant colorer pendant deux minutes de chaque côté.

Quand vos côtes seront dorées et croustillantes servez-les tout de suite avec une salade verte ou des pommes de terres au four en accompagnement.

Roses de pommes de terre

Pour 4 personnes

Ingrédients

6 grosses pommes de terre
parmesan et/ou *pecorino* râpé
huile d'olive
eau
sel et poivre

Instructions

Allumez votre four à 180°.

Lavez bien les pommes de terres, épluchez-les et coupez-les en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Avec un pinceau huilez les tranches avec de l'huile d'olive.

Enroulez la première tranche pour former le bouton, roulez une deuxième tranche autour de la première. Continuez ainsi en roulant les tranches une par une de manière à obtenir les pétales. Utilisez environ 16 tranches, puis posez votre rose dans un moule à muffins huilé ou dans des caissettes en papier sulfurisé, insérez encore plusieurs tranches jusqu'à obtenir une belle rose.

Badigeonnez les roses avec de l'eau puis de l'huile, salez et poivrez, saupoudrez légèrement de fromage râpé.

Enfournez pendant 45 min environ, les roses doivent être bien cuites, même au centre !

Laissez tiédir et servez.