



Cavatelli Carbonara au chorizo fumé de chez 'Lazio' et manchego

Recette réalisée avec les produits de
La Boulangerie Lazio

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 29 août 2015

Ingrédients :

Cavatelli

- 450g de farine tout usage
- 250g d'eau

Sauce Carbonara

- 1 chorizo fumé de chez Lazio
- 1 petit oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 tasse de crème 35%
- 3 œufs
- $\frac{3}{4}$ tasse de fromage manchego rapé
- Q.S sel et poivre

Méthode :

Cavatelli

- Dans un robot culinaire mettre la farine et lui incorporer l'eau froide à haute vitesse jusqu'à ce qu'un mélange homogène se forme.
- À l'aide de vos mains, pétrir la pâte 5 minutes sur une surface de travail préalablement farinée
- Faire une boule avec celle-ci et la réfrigérer 1 heure ou toute la nuit pour meilleur résultat
- Rouler la pâte en forme de serpent et la couper à la grosseur que vous désirez. Vous pouvez ensuite lui donner la forme voulue.
- Cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*

<http://www.boulangierielazio.com/>

<https://www.facebook.com/boulangierielazio?fref=ts>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan

P.S : les pâtes peuvent se congeler et être gardées jusqu'à 1 moi

Sauce Carbonara

- Haché finement l'oignon et l'ail
- Couper le chorizo en petits cubes de 5 mm
- Dans une poêle à feu moyen-vif, colorer légèrement le chorizo fumé, ajouter l'oignon et l'ail et attendre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Dans un cul de poule mélanger le fromage manchego râpé, les œufs et la crème 35%
- Ajouter les Cavatellis à votre poêle et mélangez les avec le chorizo les oignons et l'ail
- Éteindre votre feu et ajouter votre mélange d'œuf, de manchego et de crème à votre poêle contenant vos pâtes
- Mélanger le tout et assaisonner de sel et de poivre.

Astuce du chef!

En cas d'intolérance aux œufs vous pouvez déglacer votre chorizo, l'oignon et l'ail avec un peu de vin blanc. Augmenter la quantité de crème et ajouter quelques petites fines herbes, comme de la ciboulette et du basilic frais. Cependant votre sauce ne sera pas une sauce Carbonara, mais elle sera tout de même délicieuse.

<http://www.boulangierielazio.com/>

<https://www.facebook.com/boulangierielazio?fref=ts>

<http://www.sodam.qc.ca/recettes>

Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Juan Furlan