

Maisons COTÉ SUD

NUMÉRO 135 / AVRIL-MAI 2012 / BIMESTRIEL / 6 € www.cotemaison.fr

Le temps des saveurs

Viva pasta!

STYLISME ET RECETTES MONIQUE DUVEAU. REPORTAGE ELLIA ASCHERI. PHOTOS ALBERT FONT.

Première tablée des beaux jours chez l'architecte italien Luca Zanaroli.

Bel appétit, humeur familiale, légumes croquants et pâtes à volonté.

Côté saveurs Viva la pasta !

... La burrata ou la ricotta

fraîches du jour, les tomates du jardin et bien sûr les délicieuses lasagnotte, tagliatelles, ruote ou bucatini Benedetto Cavalieri, autant de variétés artisanales au blé dur qu'Andrea et Benedetto continuent à perpétuer depuis 1918 et cinq générations dans leur fabrique non loin de Lecce. Elles sont considérées comme les meilleures du monde, c'est dire !
A cuire al dente, à partager et à savourer immédiatement...

Au milieu des oliviers, préparatifs de repas sous les canisses en châtaignier et farandole de pâtes artisanales Benedetto Cavalieri sur une nappe Caravane Emporium.



Ruote aux courgettes et fleurs, à la menthe et ricotta

Marché pour 6 personnes

- 1 kg de pâtes ruote • 6 jeunes courgettes
- 3 courgettes rondes • 6 fleurs de courgettes
- 12 oignons grelots • 250 g de ricotta fraîche
- 2 branches de menthe poivrée • 4 cuillerées de bonne huile d'olive • Fleur de sel et bon poivre

versez 2 cuillerées d'huile d'olive, chauffez-la et jetez-y les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajoutez alors les courgettes et la menthe effeuillée. Mélangez bien le tout et laissez cuire doucement pendant 10 min environ. Réservez. Ajoutez 1 cuillerée d'huile d'olive et faites juste tomber doucement les fleurs de courgettes. Réservez. Faites cuire les pâtes *al dente* selon le mode d'emploi dans de l'eau salée. Dans la sauteuse, émiettez la ricotta et faites-la tiédir doucement, ajoutez le mélange courgettes-oignons-menthe et les fleurs. Salez et poivrez. Egouttez les pâtes, ajoutez-les aux légumes dans la sauteuse avec une cuillerée d'huile d'olive. Servez chaud.



Préparation. Epluchez les oignons grelots. Lavez les courgettes et détaillez-les à la mandoline en tranches fines. Lavez et effeuillez la menthe. Dans une sauteuse,

Ruote aux courgettes et fleurs, à la menthe et ricotta

Les pâtes roues de Benedetto Cavallieri préparées avec un méli-mélo de courgettes. Sets Casa, saladiers La Sardine, cuillère Habitat.



Lasagnotte aux légumes grillés

Marché pour 6 personnes

- 1 paquet de 500 g de lasagnotte
- 1 poivron rouge • 1 poivron jaune
- 2 aubergines • 3 courgettes
- 1 oignon • 1 tête d'ail • 1 branche de sarriette • 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

Préparation. Essuyez tous les légumes. Coupez les poivrons en deux et épépinez-les.

Coupez l'oignon en grosses tranches et la tête d'ail en deux. Coupez en tranches les courgettes et les aubergines dans la longueur. Dans un grand plat creux, versez l'huile d'olive, les feuilles de sarriette, le sel et le poivre. Déposez les tranches de légumes, l'oignon et l'ail et mélangez-les bien dans cette marinade de façon à les enrober. Faites griller sur les braises ou sous le grill du four les légumes en les retournant. Déposez-les au fur et à mesure de leur cuisson dans le plat de marinade. Détaillez les poivrons en lanières. Otez les gousses de la tête d'ail. Faites cuire les pâtes *al dente*. Egouttez-les et jetez-les dans un plat creux réservé au chaud avec tous les légumes grillés. Servez chaud.



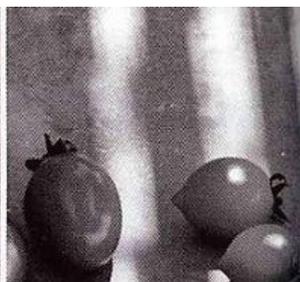
Lasagnotte aux légumes grillés

La table aux verts : typique vaisselle *piatti schizzati* de Terrecotte Fernando Falcone, à Ruffano, pour des pâtes aux légumes marinés et passés au grill. Serviettes en gros lin Charvet Editions.

Penne, poulpe, poivrons et piment

Marché pour 6 personnes

- 1 paquet de 1 kg de penne rigate
- 1 beau poulpe (650 g env.) ou 2 petits • 1 poignée de petites gambas • 2 poivrons longs doux
- 3 petites tomates Roma bien mûres • 6 gousses d'ail épluchées • 1 cuillerée à moka de piment (pepperoncino ou chili) • 3 cuillerées de bonne huile d'olive • 1 oignon • 6 grains de poivre
- 2 feuilles de laurier • Sel • Gros sel



Préparation. Nettoyez et videz le poulpe. Laissez-le une nuit au congélateur pour le rendre plus tendre. Dans un grand faitout rempli d'eau, préparez le court-bouillon avec 4 gousses d'ail, les grains de poivre, le laurier, l'oignon coupé en deux. Faites-y cuire le poulpe pendant environ 1 heure. En fin de cuisson, ajoutez le gros sel et faites pocher les gambas environ 5 min avec le poulpe et laissez-les refroidir dans le bouillon. Coupez les poivrons et les tomates en quatre dans le sens de la longueur et épépinez-les. Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive. Faites chauffer et jetez-y les poivrons et les tomates. Faites revenir. Ajoutez le piment et l'ail restant pressé. Mélangez bien le tout. Enlevez la peau du poulpe et détaillez-le en petits morceaux en conservant les tentacules. Otez la carapace des gambas. Ajoutez poulpe et gambas à la préparation. Faites chauffer à feu doux. Mettez à cuire les pâtes selon leur mode d'emploi dans de l'eau salée. Egouttez-les et jetez-les dans la préparation poulpe-poivrons. Mélangez délicatement et servez chaud. Salez à votre convenance.



Penne, poulpe, poivrons et piment

Bien relevée, une recette de toujours du sud de l'Italie.



Casarecce, tomates confites et burrata

Marché pour 6 personnes

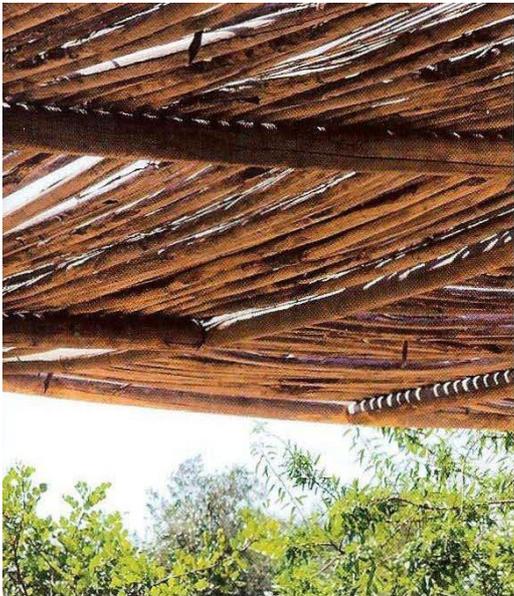
- 1 paquet de 1 kg de pâtes casarecce • 1 kg de petites tomates bien mûres • 6 gousses d'ail • 500 g de burrata ou de mozzarella di bufala
- 1 poignée d'olives noires dénoyautées (taggiasche ou niçoises) • 30 g de câpres • 1 branche de romarin • 5 cuillerées d'huile d'olive • Sel, poivre

Préparation. Coupez les tomates en deux. Sur une lèchefrite ou un grand plat, versez 3 cuillerées d'huile d'olive, effeuillez le romarin et ajoutez les demi-tomates et les gousses d'ail. Secouez le tout pour enrober d'huile. Etalez bien et enfournez à 80 °C pendant 4 heures environ. Coupez la burrata en morceaux. Salez et arrosez-la du reste d'huile d'olive. Sortez les tomates du four, ajoutez les olives, les câpres et la burrata. Mélangez le tout délicatement de façon que les tomates et leur jus enrobent tous les ingrédients. Réservez à four tiède. Faites cuire les pâtes selon leur mode de cuisson dans de l'eau salée. Egouttez et jetez les pâtes chaudes dans la préparation. Donnez 2-3 tours de moulin à poivre et servez chaud.

Casarecce, tomates confites et burrata

Goûteuses et nature, avec de la burrata fraîche et crémeuse et des tomates gorgées de soleil ! Plat creux en olivier Philippe Xerri, Rock the Kasbah.





Cavatelli de la mer au citron

Marché pour 6 personnes

- 1 paquet de 1 kg de pâtes cavatelli
- 1 citron de Menton non traité
- 1 kg de palourdes • 1 kg de moules
- 1 kg de coques • 100 g de beurre demi-sel
- 1 cuillerée d'huile d'olive • 1 petit verre de vin blanc • 4 grains de poivre • 2 feuilles de laurier • 1 branche de thym citron • Sel

Préparation. Rincez les coquillages dans plusieurs eaux et grattez-les. Dans une grande sauteuse, versez l'huile d'olive, le vin blanc et ajoutez le poivre, le laurier et le thym émietté. Faites chauffer et jetez-y les coquillages pour les faire ouvrir à feu vif. Remuez-les bien. Décoquillez les moules et la moitié des coques et des palourdes. Réservez au chaud l'ensemble avec le jus de cuisson. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux et râpez finement la peau du citron. Faites chauffer doucement de façon que le beurre ne brunisse pas. Réservez et laissez infuser avec un couvercle sur la casserole. Faites cuire les pâtes *al dente* selon leur mode d'emploi dans de l'eau salée. Dans un grand saladier chaud, versez les coquillages et leur jus, les pâtes chaudes et le beurre citronné juste réchauffé. Mélangez bien le tout et servez chaud.



Cavatelli de la mer au citron

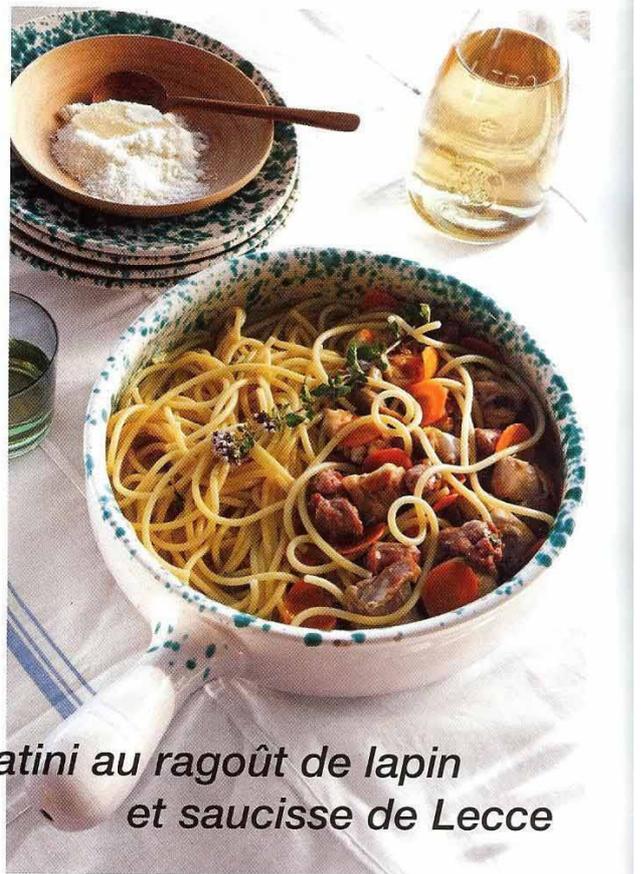
A servir dans un saladier à intérieur vernissé vert, Atelier Celadon.
Coupelle en céramique et terre craquelée chez Philippe à Marseillan.

Dans les Pouilles, les goûts de la terre se mêlent à ceux de la mer... et les pâtes raffolent des coquillages.

Bucatini au ragoût de lapin et saucisse de Lecce

Marché pour 6 personnes

- 1 paquet de 1 kg de bucatini • 500 g de lapin fermier
- 50 g de pancetta (lard fumé) • 250 g de saucisse coupée au couteau ou aux herbes • 1 côte de céleri
- 2 carottes • 1 oignon • 4 gousses d'ail
- 30 g de beurre • 3 cuillerées d'huile d'olive • 5 grains de poivre • 15 cl de vin blanc • 50 cl de bouillon de volaille • 1 branche de thym • Parmesan



**Bucatini au ragoût de lapin
et saucisse de Lecce**

De gros spaghetti creux cuits *al dente* pour un plat généreux au parfum de campagne. Indispensables, du lapin fermier, une saucisse coupée au couteau et de la pancetta... Servez le tout avec du parmesan Reggiano râpé et ces bucatini au goût rustique n'en seront que meilleurs ! Nappe en patchwork Caravane Emporium.

Préparation. Désossez le lapin. Conservez les os et cassez-les. Coupez la viande en morceaux de 2 cm ainsi que la saucisse et la pancetta. Coupez le céleri, une carotte et l'oignon en petits dés. Chauffez le beurre et 1 cuillerée d'huile dans une petite sauteuse. Faites revenir les os environ 15 min puis ajoutez les légumes en dés. Mélangez bien et faites revenir pendant 5 min. Ajoutez le thym émietté et le poivre. Continuez à cuire et versez le vin blanc. Laissez évaporer le vin blanc, versez le bouillon et portez à ébullition. Baissez le feu et faites réduire à petits bouillons pendant environ 1 heure. Passez au chinois pour obtenir un bouillon très goûteux. Coupez une carotte en petites rondelles et l'ail en fines lamelles. Dans une sauteuse, versez le reste d'huile d'olive et faites revenir à feu vif, la viande du lapin, la saucisse, la pancetta, les rondelles de carottes et l'ail durant environ 10 min en remuant bien le tout. Versez le bouillon et laissez cuire à feu doux pendant environ 20 min. Faites cuire les pâtes *al dente* selon leur mode de cuisson dans de l'eau salée. Egouttez-les et jetez-les dans la sauteuse de lapin et saucisse et laissez cuire 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées dans le jus. Servez avec du parmesan Reggiano râpé.

Riso de fregola aux légumes

Marché pour 6 personnes

- 300 g de pâtes fregola sarda • 1 petit poivron jaune
- 1 courgette jaune • 1 courgette verte • 1 côte de céleri • 1 côte de blette
- 1 oignon blanc • 1 poignée de petits pois frais écosés
- 1 l de bouillon de légumes • 3 olives vertes • Parmesan • Huile d'olive

Préparation. Epluchez, épépinez le poivron et coupez-le en petits dés. Lavez les courgettes, les côtes et détaillez-les en dés. Epluchez l'oignon et coupez-le en dés. Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive et faites

revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez les légumes en dés et les petits pois. Mélangez bien pendant 1 min sur le feu et versez 30 cl de bouillon. Baissez le feu et laissez cuire environ 10 min. Versez le reste de bouillon et les pâtes et laissez cuire doucement en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Servez chaud avec du parmesan Reggiano râpé et les olives vertes détaillées en longueur.

Riso de fregola aux légumes

Des petites pâtes rondes cuites dans un bouillon... Assiette vernissée La Sardine, serviettes en lin Charvet Editions.