

Pasta alla Norma Contemporaine aux Éclats Croustillants

4

PERSONNES

35 min

PRÉPARATION

30 min

CUISON

Moyen

DIFFICULTÉ

Toute l'année

SAISON



II

Je me souviens avec émotion de mon premier voyage en Sicile, attablé sous une tonnelle à Catane devant une assiette fumante de pâtes traditionnelles. J'ai voulu réveiller ce classique absolu en le propulsant dans l'univers de la haute gastronomie contemporaine, grâce à des associations d'arômes réfléchies et à un travail minutieux des textures.

MÉDITERRANÉEN • CLASSIQUE SICILIEN RÉINVENTÉ

◆ PRÉPARATION

- 1 Chapelure d'aubergine :** préchauffez le four à 190°C. Prélevez de larges lanières de peau sur une aubergine à l'économie, enfournez 20 minutes sur une plaque avec du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes. Mixez avec une pincée de fleur de sel.
- 2 Confire l'aubergine :** taillez la chair en cubes de deux centimètres. Dans la sauteuse, faites-les dorer vivement avec la moitié de l'huile d'olive et une gousse d'ail écrasée. Baissez le feu, couvrez et laissez confire 12 minutes à texture fondante.
- 3 Réduction de tomate :** mondez et concassez les tomates. Compotez-les à feu moyen avec la seconde gousse d'ail hachée et la pointe de cacao amer, 20 minutes jusqu'à une sauce veloutée. Incorporez la moitié des cubes d'aubergines confites.
- 4 Tuile crouillante :** étalez les tranches de pain au levain badigeonnées d'huile d'olive sur une plaque. Enfournez 6 minutes à 180°C pour des croûtons dentelle croustillants.
- 5 Émulsion de ricotta :** tiédisez le lait, râpez-y la ricotta salata, puis mixez au mixeur plongeant à vitesse maximale pour une écume blanche vaporeuse. Réservez au chaud sans bouillir.
- 6 Huile verte au basilic :** mixez les feuilles de basilic avec le reste d'huile d'olive, puis filtrez à l'étamine pour un jus limpide et parfumé.
- 7 Cuisson des pâtes :** plongez les paccheri dans l'eau bouillante salée, cuisez al dente en retirant deux minutes au temps indiqué. Égouttez en gardant une louche d'eau de cuisson. Faites sauter 90 secondes dans la réduction de tomates avec un peu d'eau de cuisson.
- 8 Dressage :** dressez les paccheri debout en couronne, nappez de coulis de tomate et intercalez les dés d'aubergine restants. Déposez deux cuillerées d'écume de ricotta, plantez une tuile de pain au sommet, saupoudrez de chapelure d'aubergine et terminez d'huile verte, de pousses de basilic et de fleur de sel.

◆ INGRÉDIENTS

- 360 g de paccheri ou rigatoni de blé dur de haute qualité
- 2 belles aubergines violettes fermes
- 600 g de tomates anciennes bien mûres (type cœur de bœuf ou san marzano)
- 150 g de ricotta salata sicilienne
- 100 ml de lait entier ou boisson d'avoine non sucrée
- 1 cuillère à café rase de poudre de cacao amer pur
- 1 bouquet de basilic frais
- 60 ml d'huile d'olive vierge extra première pression à froid
- 2 gousses d'ail rose
- 4 fines tranches de pain au levain rassis
- Fleur de sel et poivre noir du moulin

◆ MATÉRIELS

- Mixeur plongeant ou blender
- Siphon de cuisine ou fouet émulsionneur
- Plaque de cuisson et papier sulfurisé
- Grande sauteuse en fonte
- Mandoline de cuisine

LE GESTE ANTI-GASPI

Les peaux d'aubergines ne se jettent pas : séchées vingt minutes au four puis mixées avec une pincée de fleur de sel, elles deviennent une chapelure noire torréfiée qui parsème l'assiette d'une touche crouillante.

NOTE

Conservation

Conservez les pâtes mélangées à la sauce dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à 48 heures. Réchauffez doucement à la poêle avec un filet d'eau pour relancer l'émulsion. Les tuiles de pain et la poudre d'aubergine se gardent à température ambiante en boîte hermétique. La congélation n'est pas recommandée pour préserver la mâche délicate des pâtes al dente.

L'accord du chef

Un vin rouge sicilien élégant et minéral, comme un Etna Rosso à base de Nerello Mascalese servi légèrement frais à 16°C. Pour une option sans alcool, une eau gazeuse infusée aux zestes de citron de Syracuse et feuilles de basilic froissées offrira un écho aromatique parfait.