

Richard Bernigaud : Chef du restaurant à l'Essentiel à Dijon

Tagliatelles fraîches, légumes du moment poêlés,
parmesan et œuf poché !

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- ✂ 500 g de farine
- ✂ 4 jaunes d'œuf
- ✂ 1 œuf entier
- ✂ 40 g d'huile d'olive
- ✂ 140 g d'eau
- ✂ Vinaigre blanc

Pour les légumes :

- ✂ 2 courgettes
- ✂ 250 g de tomates cerise
- ✂ 2 gousses d'ail
- ✂ 1 oignon nouveau
- ✂ 150 g de parmesan
- ✂ 1 feuille de basilique
- ✂ 4 œufs
- ✂ Sel et poivre

DEROULE DE LA RECETTE

Pour les pâtes :

Préparer un puit au centre de la farine.

Ajouter les jaunes d'œufs puis l'œuf entier.

Intégrer petit à petit la farine.

Ajouter l'huile d'olive et l'eau.

Pétrir la pâte à la main et la laisser reposer environ 15 minutes avant de la travailler de nouveau.

Une fois qu'elle a reposé, bien étaler la pâte avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle soit la plus fine possible. La plier en 3 dans la hauteur. Puis tailler des lanières de manière à obtenir des tagliatelles.

Laisser sécher les pâtes environ 30 minutes.

Pour les pâtes fraîches, la cuisson est de deux minutes à ébullition.

Pour les légumes :

Emincer les courgettes et couper les tomates cerise en deux.

Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle bien chaude. Ajouter les courgettes et l'ail haché. Puis ajouter les tomates cerise et la feuille de basilic.

Pour les œufs :

Dans une casserole, pour 1 litre d'eau ajouter 10cl de vinaigre blanc.

A ébullition, venir casser l'œuf dans la casserole. Au bout de 3 minutes de cuisson, retirer l'œuf. Le déposer délicatement sur les pâtes cuites.

Sur les pâtes et l'œuf poché, ajouter la garniture de légumes et les légumes.

L'astuce du chef : saupoudrez le tout de parmesan et ajouter une feuille de basilic !