Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Tonnarelli freschi cacio e pepe

Ingrédients

, 160 g de pecorino romano, huile d'olive, Poivre du moulin, 3 oeufs, 300 g de farine, ,

Préparation

Casser les oeufs et les battre légèrement dans un bol. Saler et poivrer. Peser la farine et verser dans un saladier en y creusant un puits. Verser les oeufs battus et mélanger jusqu'à obtention d'une boule compacte. Transférer celle-ci sur le plan de travail fariné et pétrir en aplatissant le pâton avec le plat de la main - en le faisant rouler sur lui-même - et en ramenant la pâte en boule. Travailler ainsi le pâton jusqu'à obtention d'une pâte lisse, ferme et élastique, pas trop humide (fariner au besoin). Laisser reposer 30 minutes sous un linge humide ou sous film cellophane, au frais (toute l'opération est encore plus facile avec un robot à pâtisserie).
Râper le pecorino.
Découper le pâton en deux et aplatir avec la main. Fariner légèrement si la pâte paraît humide et collante. Passer dans au laminoir, au cran n°1 (le plus épais). Replier et repasser dans la machine, en donnant un quart de tour à la pâte. Si la pâte vous paraît trop collante, refariner légèrement et passer la feuille de pâte plusieurs fois au premier cran, en pliant en deux à chaque fois, jusqu'à ce qu'elle soit lisse, souple et élastique. Passer alors la feuille de pâte dans le laminoir à tagliatelle. Réserver en petit nid sur une planche farinée, et recommencer l'opération avec l'autre moitié du pâton.
Mettre les pâtes à cuire dans de l'eau frémissante salée.
Quand les pâtes sont al dente, égoutter et réserver 2 louches d'eau de cuisson. Dresser dans les assiettes, ajouter un généreux trait d'huile d'olive, 3 càs d'eau de cuisson, saupoudrer de pecorino râpé et poivrer abondamment.
Réaliser pour chaque assiette un mouvement de "soulever-tourner" : soulever les pâtes à l'aide de 2 fourchettes, en les tournant chaque fois d'un quart de tour. Le fromage, mélangé à l'huile et à l'eau de cuisson, va se transformer en une sauce onctueuse.

Notes :