

GAGGENAU

Recette du Chef Jordan MOILIM

PLAT : MEZZE MANICHE, CARBONARA AU MISO

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 400 g de mezze maniche
- 250 g de guanciale
- 4 œufs (1 entier et 3 jaunes)
- 210 g de pecorino romano
- 1 c.à.s de miso blanc
- 1 poignée de champignons de saison
- 40 g de parmesan (24 mois d'affinage)
- 20 g poivre fraîchement moulu

Préparation :

Taillez le guanciale en cubes d'1 cm.

Faites-le griller dans une poêle préchauffée à feu vif.

Attendez sans mélanger jusqu'à ce que le premier gras ait fondu et que la face inférieure soit dorée et croustillante.

Débarressez le guanciale dans une assiette. Réservez le gras fondu dans un petit bol.

Snackez les champignons avec un peu de gras du guanciale ou faites-les sauter avec un peu de beurre.

Râpez les deux fromages, mélangez-les.

Faites ensuite cuire vos pâtes al dente en respectant cette règle : 1l d'eau, 10g de sel pour 100g de pâtes. Une sous-cuisson est conseillée.

Pendant ce temps, battez les oeufs dans un saladier.

Ajoutez une poignée de fromage râpé, du poivre fraîchement moulu, le miso et mélangez.

Prélevez 30 cl d'eau de cuisson.

Ajoutez une cuillerée à soupe du gras de cuisson du guanciale dans le saladier et mélangez.

Une fois cuites, transférez les pâtes dans le saladier.

Mélangez le tout pour créer une émulsion avec tous les ingrédients liquides.

Ajoutez les cubes de guanciale et mélangez encore.

Pour ajuster la consistance de la sauce, ajoutez un peu d'eau de cuisson.

Dressage :

Dressez en ajoutant les champignons, un tour de moulin à poivre ainsi que du parmesan râpé à votre guise.