

Raphael's Healthy Kitchen

Nouillettes fraîches au sarrasin, basilic et burrata — Sauce "façon Andres"

Une création gourmande et authentique, alliant la rusticité subtile du sarrasin et la fraîcheur éclatante du basilic pour enrober des pâtes façonnées maison.

Entrée / Plat raffiné

Fabrication & Cuisson maison

100% Fait Maison

Ingrédients

Pour la pâte à nouillettes

- 200 g de farine de sarrasin
- 140 g de farine fleur
- 4 œufs entiers
- 20 g d'huile d'olive
- 50 g de basilic frais
- Une pincée de sel

Pour la sauce & l'accompagnement

- 500 g de tomates cerises à confire
- 2 à 3 c. à s. de sucre cassonade
- 4 burrata
- 4 gousses d'ail frais
- Thym frais et branches de basilic
- Huile d'olive d'excellence
- Eau de cuisson des pâtes & assaisonnement

Préparation

1. La confection de la pâte verte au sarrasin

Mélangez les deux farines dans un robot, incorporez les œufs mixés avec le basilic frais pour obtenir une teinte homogène. Ajoutez l'huile d'olive et le sel. Filmez et laissez reposer au frais 1 heure.

2. Le laminage, le façonnage et le séchage

Divisez la pâte, passez-la au laminoir pour l'affiner progressivement, puis taillez de fines nouillettes. Formez des nids sur un plateau légèrement fariné et laissez-les reposer/sécher à l'air libre 15 à 30 minutes pour une meilleure tenue à la cuisson.

3. La sauce "façon Andres" aux tomates confites

Faites sauter les tomates cerises à la poêle avec l'huile d'olive, l'ail pressé, le thym et le basilic. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de sucre cassonade en cours de cuisson pour contrebalancer l'acidité naturelle des tomates.

4. La cuisson des pâtes

Plongez les nouillettes dans un grand volume d'eau bouillante salée pour une cuisson al dente rapide, en prenant soin de réserver un peu d'eau de cuisson avant d'égoutter.

5. Le dressage et le service

Faites fondre légèrement la burrata à la poêle, incorporez les tomates confites, puis ajoutez les nouillettes et l'eau de cuisson pour lier l'ensemble. Servez chaud avec un tour de poivre et du basilic frais.