

Spaghettis noirs alla chitarra aux calamars et aux asperges

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



RÉALISATION

Spaghettis noirs aux calamars et aux asperges

Temps de préparation : 30 minutes

- Abaisser la pâte à 2 mm et couper des spaghettis de 2 mm (spaghetti carrés).
- Nettoyer les calamars et les couper en forme de spaghetti, relever le goût avec du sel et beaucoup de **Beurre clarifié liquide**.
- Les cuire rapidement dans une poêle antiadhérente.
- Détailler les asperges en fines lamelles et relever le goût avec du sel, du poivre et du **Beurre clarifié liquide**.
- Faire cuire les pâtes et servir avec les calamars.

Finition

- Étaler de la crème d'asperges sur l'assiette et y disposer les spaghettis.
- Décorer avec les asperges.

Pâtes à base d'œufs avec de l'encre noire

Temps de préparation : 20 minutes

- Dissoudre le sel et l'encre à l'aide d'un fouet.
- Verser la farine dans le pétrin et ajouter lentement les œufs.
- Pétrir jusqu'à obtenir une structure fine.
- Laisser reposer la pâte à couvert pendant au moins 10 minutes avant de la rouler.

INGRÉDIENTS (4 portions)

Spaghettis noirs aux calamars et aux asperges

- 320 g de pâtes à base d'œufs avec de l'encre noire
- 400 g de grands calamars (300 à 400 g)
- 200 g d'asperges vertes
- 200 g de crème d'asperges vertes
- **50 g de Beurre Clarifié liquide Corman**

Pâtes à base d'œufs avec de l'encre noire

Ingrédients pour 1,5 kg de pâte

- 1 kg de farine 00 w 240 P/L 0,4
- 480 g d'œufs entiers
- 30 g d'encre noire
- 12 g de sel fin

Spaghettis noirs alla chitarra aux calamars et aux asperges

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



RÉALISATION

Crème d'asperges vertes

Temps de préparation : 20 minutes

- Couper les asperges en très fines rondelles. Les verser dans une casserole avec de l'eau et la moitié du **Beurre Clarifié liquide**, couvrir et faire cuire rapidement.
- Une fois étuvées, les mélanger avec le reste du beurre et saler.
- Laisser refroidir rapidement pour qu'elles conservent leur couleur.

INGRÉDIENTS

Crème d'asperges vertes

Ingrédients pour 200 g

- ▷ 1200 g d'asperges vertes
- ▷ 80 g de **Beurre Clarifié liquide Corman**
- ▷ 100 ml d'eau
- ▷ 0,13 g de sel et de poivre

ASTUCES

Utiliser le Beurre Clarifié liquide pour :

- **Cuire rapidement à la poêle** : pour un produit plus léger (et pour consommer moins de beurre), appliquer le beurre directement sur les aliments avant de les cuire, cuire ensuite dans une poêle antiadhérente sans ajouter de graisse.
- **Relever le goût des légumes crus ou cuits** : idéal pour relever le goût des légumes crus ou cuits.
- **Lier la crème** : donne une texture crémeuse aux sauces et aux crèmes, harmonise les saveurs des autres ingrédients.