

Pasta & fagioli

Recette de Pierre Ciesco

Négozio à Lanester (10, rue François Mauriac)

Pour 4 personnes

- 250grs haricots écossés (cocos de Paimpol)
- 500grs de pâtes sèches (sans œufs) coutres, type casarecce
- 1 cas de pulpe de tomates
- 1/2 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1/2 verre d'huile d'olive
- Sel, poivre

Les cocos

Cuire départ eau froide avec la feuille de laurier.
Réduire le feu à ébullition et poursuivre la cuisson 10mn
Egoutter et garder l'eau de cuisson

La sauce

Ecraser la gousse d'ail, mettre dans une casserole avec l'huile.
Faire frémir (l'ail ne doit pas dorer)
Ajouter la tomate, les haricots, 2 louches d'eau de cuisson des haricots.
Sale, poivrer.
Cuire 10/15mn.

Prélever 2 cas de la sauce et haricots et mixer avec 1cas d'huile d'olives et 2 cas d'eau de cuisson des haricots
Réserver

Les pâtes

Porter 5l d'eau à ébullition
Saler
Verser les pâtes en pluie
1 mn avant le temps indiqué sur le paquet, stopper la cuisson
Egoutter, réserver 2 louches d'eau de cuisson

Verser les pâtes dans la sauce, mélanger délicatement
Ajouter au besoin un peu d'eau des pâtes
Servir dans des assiettes creuses
Déposer une petite cuiller de la sauce mixée.
Terminer par un filet d'huile d'olives.



Plœmeur
VILLE
gastronome



Conférence
CULINAIRE
Lucien Gourong
et Pierre Ciecco

Mercredi 17 octobre 2018

18h

Billetterie à l'accueil
Espace culturel Passe Ouest

Tarif : 7 euros



VILLE DE PLOEMEUR
MORBIHAN

PASSE OUEST PLOEMEUR
www.plœmeur.fr