Farfalle alle cinque Pi

Sauce crémeuse «alle cinque Pi» (panna, purea di pomodoro, prezzemolo, parmigiano, pepe) adaptée au Thermomix TM6. La sauce est préparée dans le TM6 et les pâtes sont cuites à part à l'eau bouillante salée puis mélangées aux pâtes chaudes.

4 parts · Quantités adaptées · TM6



INGRÉDIENTS

4 portion farfalle fraîches

16 dl crème (panna) ou demi-crème

12 c. à soupe concentré de tomate (purée de tomate)

8 bouquet persil plat, finement haché

12 c. à soupe parmesan râpé

4 c. à café sel

4 pincées poivre (au goût)

4 pincées muscade, râpée

Scannez pour ouvrir les étapes guidées sur le site.

PRÉPARATION

1. Ajouter 4 portion farfalle fraîches. Prévoir une grande casserole d'eau salée pour cuire les farfalle à part jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
2. Cuire les farfalle à l'eau bouillante salée sur la cuisinière selon les indications du fabricant jusqu'à ce qu'elles soient al dente (goûter pour vérifier). Égoutter et réserver. Ne pas cuire les pâtes dans le TM6.
3. Ajouter 16 dl crème (panna) ou demi-crème. La crème constitue la base de la sauce ; elle sera chauffée dans le bol du TM6.
4. Placer le bol, le gobelet doseur en place. Aucun accessoire supplémentaire (fouet) nécessaire pour cette étape.
5. 05:00 · 100 °C · 2. Porter la crème à ébullition doucement pour la mettre en température. Surveiller le bol ; réduire immédiatement la température si l'ébullition est trop forte.
6. Ajouter 12 c. à soupe concentré de tomate (purée de tomate). Concentré de tomate (purée) apportant couleur et acidité.
7. Racler rapidement les parois du bol si nécessaire avec la spatule par l'orifice du couvercle après l'ajout du concentré.
8. 10:00 · 90 °C · 2. Laisser mijoter la crème et le concentré pour réduire légèrement et homogénéiser la sauce. Vérifier l'aspect : la sauce doit épaissir légèrement et prendre une couleur homogène.
9. Ajouter 8 bouquet persil plat, finement haché. Ajouter le persil plat finement haché pour la fraîcheur et l'arôme herbacé.

Farfalle alle cinque Pi

10. Verser le persil dans le bol par l'orifice du couvercle. Mélanger à la spatule si nécessaire.

11. 02:00 · 90 °C · 1. Chauffer légèrement après l'ajout du persil pour infuser les saveurs sans trop réduire.

12. Ajouter 12 c. à soupe parmesan râpé. Ajouter la majeure partie du parmesan à la sauce et réserver une partie pour servir à table si désiré.

13. Ajouter le parmesan râpé par l'orifice du couvercle. Utiliser la spatule pour aider si nécessaire.

14. 02:00 · 80 °C · 1. Faire fondre le parmesan dans la sauce à faible température jusqu'à homogénéisation. La sauce doit être onctueuse.

15. Ajouter 4 c. à café sel. Sel : ajuster en fonction du goût et du parmesan ajouté.

16. Ajouter le sel, le poivre et la muscade par l'orifice du couvercle. Mélanger doucement avec la spatule si nécessaire.

17. Ajouter 4 pincées poivre (au goût). Poivre pour l'assaisonnement final.

18. Ajouter 4 pincées muscade, râpée. Muscade pour parfumer ; râper ou ajouter en pincée.

19. 02:00 · 80 °C · 1. Mélanger brièvement pour homogénéiser l'assaisonnement. Goûter et rectifier sel, poivre ou muscade selon préférence.

20. Mélanger la sauce chaude avec les pâtes égouttées dans la casserole hors du feu ou dans un grand plat en remuant délicatement pour enrober les pâtes. Servir immédiatement avec le parmesan restant à part.

Recette transcrite fidèlement depuis la source fournie et mise à l'échelle pour 4 personnes en conservant les volumes indiqués. Points de cuisson : la crème doit atteindre l'ébullition puis mijoter jusqu'à épaississement visible (réduction légère) ; goûtez et ajustez sel, poivre et muscade. Le TM6 a un bol de 2,2 L : les volumes indiqués tiennent dans le bol (principalement 1,6 L de crème + autres ingrédients), vérifiez que le bol n'est pas rempli au-dessus du repère. Les pâtes sont cuites sur la cuisinière dans une grande casserole d'eau salée (méthode d'origine). Présentez le parmesan râpé à part pour l'ajout au moment du service. Cette proposition doit être vérifiée en cuisine : surveillez l'ébullition et l'assaisonnement et adaptez la durée si nécessaire.

Farfalle alle cinque Pi

Carnet Evernote cuisine — sauce cinque Pi