

Chou romanesco à la carbonara

4 personnes

Ingrédients

1 chou romanesco

2 échalotes

1 gousse d'ail rosé

400 g de poitrine fumée

400 g de pâtes fraîches ou 300 g de pâtes sèches (facultatif)

1 cuillère à soupe de beurre clarifié (ou huile de tournesol)

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

1 branche de thym

25 cl de crème liquide

sel, poivre

1/ Détachez les fleurettes de romanesco. Lavez-les, puis cuisez-les « à l'anglaise » (à l'eau bouillante salée) pendant 1 à 2 minutes. Égouttez, réservez.

2/ Faites chauffer le beurre clarifié (ou huile de tournesol) dans une poêle, ajoutez l'ail écrasé et le thym, laissez infuser une trentaine de secondes.

3/ Ajoutez les échalotes émincées, assaisonnez, faites-les revenir sans les colorer pendant 2-3 minutes.

4/ Ajoutez la poitrine fumée, cuisez l'ensemble 4 à 5 minutes à feu moyen jusqu'à coloration des lardons. Déglacez au vinaigre balsamique, ajoutez la crème, laissez réduire à feu doux 2 minutes.

5/ Cuisez les pâtes, égouttez-les.

6/ Mélangez les pâtes et le romanesco, ajoutez la sauce carbonara et servez immédiatement.