



Rigatoni betteraves et poireaux

Une recette de Denny Imbroisi, chef du restaurant IDA

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de rigatoni
- 2 betteraves cuites
- 8 baby poireaux
- 1 betterave chioggia
- 300 g de brocolis
- 1 oignon rouge de Tropea (Calabre)
- 2 endives carmine
- 50 g de frisée
- Feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique blanc
- Sel
- Fleur de sel.
- Poivre

1. Pelez et tranchez finement l'oignon. Couvrez-le de vinaigre balsamique et laissez mariner.

2. Faites braiser les poireaux et les fleurs de brocolis à la plancha sans les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient marqués et encore croquants.
3. Faites cuire les pâtes dans l'eau salées al dente. Egouttez-les et versez-les dans une poêle. Ajoutez les 2 betteraves cuites préalablement mixées. Mélangez en faisant cuire pendant 3 minutes.
4. Dressez les rigatoni dans des assiettes selon une ligne directrice. Ajoutez les poireaux, les fleurs de brocoli, la betterave chioggia taillée en julienne, la frisée et les feuilles d'endive.
5. Arrosez d'un peu d'huile d'olive. Parsemez de basilic frais et de quelques grains de fleur de sel. Poivrez.

Le truc en cuisine

1,10,100, la suite magique pour réussir la cuisson des pâtes
1 litre d'eau, 10 g de sel, 100 g de pâtes.

Restaurant IDA

117, rue de Vaugirard, Paris XV