



**Tufolsi artisanaux façon « Caccio et Peppe »
à la chair d'araignée de mer**

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 320 g de tufolsi artisanaux
- 80 g de beurre demi-sel
- 10 g de poivre noir moulu
- Eau de cuisson des pâtes en quantité suffisante
- 100 g de chair d'araignée de mer
- 100 g de pecorino romano
- 20 g de poutargue en poudre
- 32 tranches fines de poutargue
- Zeste de citron vert en quantité suffisante

1. Portez à ébullition une quantité d'eau salée suffisante et plongez-y les pâtes. Laissez cuire al dente.

2. Durant leur cuisson, préparez la sauce en versant préalablement le poivre noir moulu dans une poêle ; faites chauffer à feu doux pendant quelques minutes pour laisser se dégager l'arôme du condiment.
3. Retirez la poêle du feu, faites fondre le beurre et ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes et le fromage de brebis.
4. Mélangez le tout avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène comme pour une sauce béchamel.
5. Égouttez les pâtes cuites al dente et versez-les dans la poêle. Ajoutez la chair d'araignée de mer et faites revenir le tout pendant quelques minutes jusqu'à obtenir des pâtes bien crémeuses.
6. Disposez les pâtes dans un plat, les saupoudrer de poutargue moulue et de zeste de citron vert.
7. Garnissez de tranches fines de poutargue et versez un filet d'huile d'olive extra-vierge légère.

La vocation de Silvano Sollai est née dans la cuisine familiale en regardant sa mère préparer des plats de pâtes. Il aime les rigatonis d'abord pour leur forme, pour leur tenue à la cuisson et leur capacité à prendre de la hauteur dans une assiette, au propre et au figuré, en les empilant pour faire des présentations architecturales.

Son truc en cuisine

Il faut toujours viser une cuisson très al dente, car en versant la pâte dans la sauce chaude, elle l'absorbe et termine de cuire pour une texture au plus juste.

Mori Venice Bar

27, rue Vivienne, à Paris (II)