



Tagliatelles de Crottin au beurre de muscade
*Une recette de Jean-Marc Bourgeois, chef du restaurant
gastronomique La Côte des Monts Damnés*

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

Pour la sauce

- 2 dl de vin blanc sec
- 1,5 dl de crème fraîche épaisse
- 100 g de beurre
- QS de bouillon de volaille pour détendre la sauce
- 100 g de parmesan
- Noix de muscade

Pour les tagliatelles de Crottin

- 500 g de farine
- 250 g d'œuf
- 55 g d'huile d'olive
- 8 crottins de Chavignol

- 150 à 200 g de crème fraîche bien épaisse
- Sel, poivre

Les tagliatelles de Crottin

1. Mélanger au crochet les oeufs, la farine et l'huile d'olive jusqu'à formation d'une boule.
2. Couper le crottin en petits dés, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre puis mélanger.
3. Etendre au laminoir la pâte et découper des bandes de 4 cm par 70 cm de long.
4. Plonger dans l'eau bouillante salée les bandes de pâte, les cuire pendant 1 mn, les refroidir dans l'eau glacée puis les étendre sur un plan de travail.
5. Etaler l'appareil à crottin sur la pâte puis rouler.

Pour la sauce

1. Faire réduire le vin blanc et l'échalote.
2. Ajouter la crème fraîche et mixer avec le beurre.

Tuile au parmesan

1. Cuire le parmesan en petits tas dans une petite poêle chaude.
2. Retirer avant coloration.

Service

1. Mettre la tagliatelle au centre de l'assiette.
2. Emulsionner la sauce avec un mixer et râper de la muscade.
3. Décorer l'assiette avec une tuile au parmesan et une tomate cerise frite.