



CAPPELLINI – PIMENT CACAO

Pour 3 à 4 personnes

- 1 à 2 Échalotes
- 2 c.à c. Miel
- 1 Pincée de cannelle en poudre
- 2 cl Cognac
- Gros sel, parmesan (si souhaité) et persil haché

Recette :

1. Cuire les pâtes 4 à 5 min. dans 2 lt d'eau bouillante salée et 1 c.à s. huile.
2. Les pâtes doivent être couvertes d'eau.
3. Faire revenir les échalotes dans une poêle et un peu d'huile.
4. Ajouter 2 c.à c. de miel, 1 pincée de cannelle et faire caraméliser les échalotes.
5. incorporer les pâtes préalablement cuites al dente et les rissoler 3 à 4 min.
6. Arroser de cognac, remuer, laisser les vapeurs de cognac se former et flamber le tout.
7. Servir avec du gros sel, parmesan et persil haché.

Note: Ces pâtes et d'autres sont fabriquées en Suisse par Merlini Artigiano Pastaio
CH 1000 Lausanne www.pasta-merlini.com

Décembre 2008 : Frédy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel