

# SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

"L'ail cuisiné de trois façons pour une pasta explosive !" - Simone



Pour 2 personnes

## INGRÉDIENTS

- 200 G de [spaghetti](#)
- 4 gousses d'ail frais
- 4 gousses d'ail confit
- 1 OU 2 petits piments frais (selon votre goût)
- 3 branches de persil plat
- Huile d'olive
- Sel

## RÉALISATION

**1.** Préparer les chips d'ail. Couper 2 gousses d'ail en fines tranches à l'aide d'[une mandoline](#) (Attention, ça coupe!). Mettre un filet d'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Y jeter les tranches d'ail pour les faire rôtir. Surveiller la cuisson en retournant les tranches d'ail régulièrement : elles doivent dorer sans brûler. Lorsque l'ail est bien doré, le retirer de la poêle. Réserver les chips d'ail ainsi obtenues sur du papier absorbant et réserver l'huile infusée à l'ail dans la poêle.

**2.** Cuire les spaghetti dans deux litres d'eau salée (10g de sel par litre d'eau) pour la moitié du temps préconisé sur le paquet.

**3.** Pendant que les spaghetti cuisent, remettre la poêle huilée sur le feu et y faire rôtir deux gousses d'ail écrasées.

**4.** Écraser les gousses d'ail confit au mortier jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse. Incorporer la crème d'ail ainsi obtenue à la poêle.



**Pour faire de l'ail confit, emballer une tête d'ail dans du papier aluminium avec un peu d'huile d'olive. Cuire au four à 180°C pendant 50 minutes environ.**

**5.** Ajouter le piment frais émincé à la poêle de cuisson. Attention, le piment est à doser selon votre goût !



**Pour rendre le piment moins fort, vous pouvez aussi lui retirer ses pépins.**

**6.** Déglacer mélange d'ail et de piment avec une louche d'eau de cuisson des pâtes. Laisser mijoter à feu doux pour que la sauce épaississe.

**7.** Transvaser les spaghetti dans la poêle de sauce à l'ail. Réserver l'eau de cuisson des pâtes. Finir la cuisson des pâtes dans la poêle, comme un risotto, en ajoutant une louche d'eau de cuisson de temps à autre si nécessaire.



**Pour réussir cette recette, il faut choisir des spaghetti artisanaux qui, en cuisant, vont rendre de l'amidon et donner à la sauce sa texture crémeuse.**

**8.** Lorsque les pâtes sont presque cuites, éteindre le feu. Ajouter une poignée de persil fraîchement ciselé aux spaghetti et l'incorporer "à la vague". Ce mouvement permet aux pâtes et à la sauce de refroidir légèrement et de donner ainsi à la sauce, la température parfaite pour une émulsion crémeuse. Finir avec un filet d'huile d'olive.

**9.** Dresser les spaghetti dans des assiettes creuses, à l'aide d'un [cercle de dressage](#) et d'une louche. Parsemer de chips d'ail, de persil ciselé et d'un trait d'huile d'olive.



CLUB  
CASA ZANONI