



PATES A LA TREVISE ET SAUCISSES DE TOULOUSE



A savoir : la zone de production de la chicorée rouge de Trévisé IGP coïncide avec un vaste terroir entre les provinces de Trévisé, de Padoue et de Venise. Il en existe deux types : précoce et tardif, ce dernier est de plus haute qualité car le processus de production est plus complexe. Il est aussi légèrement moins amer et se présente sous cette forme allongée :



<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour 4 personnes : 320gr de mezze penne rigate, 1 salade Trévis grande (ou 2 petites) tardive, 1/2 échalote, 2 saucisses de Toulouse, 3 c. à soupe de crème fraîche, huile d'olive vierge extra, sel, poivre,, 1 c. à soupe de persil haché (frais ou surgelé).

Portez à ébullition de l'eau salée dans une grande casserole et cuisez les pâtes *al dente*. Pendant ce temps, ciselez l'échalote, lavez et séchez la Trévis, puis ciselez-la. Faites revenir l'échalote dans 2 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez la Trévis, salez et poivrez. Cuisez 2 minutes à feu vif, puis baissez et continuez la cuisson pendant 10 à 15 minutes. Éteignez le feu et couvrez avec un couvercle.

Pendant que la Trévis cuit, ôtez les boyaux des saucisses et émiettez-les avec les mains. Chauffez 1 c. à café d'huile d'olive dans une poêle et cuisez la saucisse à feu vif, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Transférez-la dans la poêle avec la Trévis, sans la graisse, puis ajoutez la crème fraîche et mélangez. Quand les pâtes sont prêtes, égouttez-les et transférez-les dans la poêle, mélangez le tout rapidement et servez avec un peu de persil haché.



That's Amore!



Ingrédients pour le sirop de ponçage à l'ananas : 100gr de sucre, 75gr d'eau, quelques gouttes de jus de citron vert, la partie centrale d'un demi ananas (la plus dure).

Coupez la partie centrale de l'ananas en petits morceaux. Portez à ébullition l'eau avec le sucre et le jus de citron vert, ajoutez l'ananas et cuisez à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Filtrez, laissez refroidir et réservez le sirop.

Ingrédients pour les muffins à l'ananas : 120gr de farine, 140gr de sucre, 1 1/2 c. à café de levure chimique, 40gr de beurre mou, une pincée de sel, 100ml de crème de coco Kara, 20ml de lait entier, 1 oeuf, le zeste d'un demi citron vert, 150gr d'ananas en petit cubes.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait, la crème de coco et l'œuf légèrement battu, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Ajoutez le zeste et l'ananas, mélangez, puis répartissez le tout dans les caissettes à muffins. Enfourez 20 à 25



minutes dans le four chaud à 175°C. Dès qu'ils sortent du four, faites des trous sur le dessus avec une fourchette, puis badigeonnez-les avec le sirop. Laissez refroidir.

Ingrédients pour le glaçage et la finition : 200ml de crème liquide entière, 100ml de crème de coco Kara, 100gr d'ananas en petit cubes, zeste de citron vert, chips de noix de coco.

Montez en chantilly la crème liquide et la crème de coco, puis transférez-la dans une poche à douille avec douille lisse. Décorez les muffins comme sur la photo, ajoutez des dés d'ananas, les chips de noix de coco et le zeste de citron vert.

Ces cupcakes se conservent 2/3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.