

Jean-François Plante

PÂTES
À TOUTES
LES SAUCES



PÂTES...

Rien qu'à prononcer ce mot, mes papilles frémissent de plaisir, et une multitude de souvenirs s'éveillent en moi. Je suis persuadé que ces quelques lettres évoquent tout autant de bonheur pour vous. Bienvenue dans *Pâtes, à toutes les sauces*, un livre où la simplicité, la convivialité et la gourmandise sont reines.

Avant de plonger dans les délices de ces pages, une petite mise en garde s'impose. C'est sans complexes, sans dogmes, ni foi, ni loi, que j'ai écrit ce livre sur les pâtes. Les recettes que vous y trouverez ont comme seules exigences le ravissement et le plaisir qu'elles vous procureront. En d'autres mots, la joie toute simple de cuisiner et de savourer des plats de pâtes à la façon bistro, ou à la manière Jean-François Plante.

Sacrilège sur la page couverture ! J'ose manger mon plat de pâtes avec une fourchette et une cuillère ! J'entends déjà les critiques : « Qu'est-ce qu'un Québécois a à nous apprendre sur les pâtes !? » Justement... rien ! Ou enfin, pas grand-chose, sinon quelques techniques et conseils simples à appliquer pour faire de vos plats de pâtes une fête quotidienne.

Je veux juste partager avec vous un livre qui utilise des pâtes de toutes sortes, un peu comme un prétexte à des plats gourmands et copieux, enrobés généreusement de sauces savoureuses. Parce que le sous-titre est probablement plus bavard sur mes intentions que le titre lui-même. J'adooore les sauces ! Toutes les sauces. Et, avouons-le, il n'y a rien de plus complémentaire en matière de sauces que les pâtes. Pas meilleur nid pour recevoir une bonne sauce, peut-être mis à part une moelleuse purée de

pommes de terre. Mais ça, c'est une autre histoire... J'en ferai peut-être un livre une autre fois !

Il y a quelque chose de magique dans les pâtes. Elles ont cette capacité unique de nous réconforter, de nous régaler et de transformer un simple repas en un festin digne des dieux. Qui d'entre nous n'a jamais été conquis par un plat de spaghettis parfaitement al dente, enrobés d'une sauce savoureuse et généreuse ? Ou par une lasagne croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, avec ses étages de fromage et de sauce bolognaise qui débordent ? Ah, les amis, ces moments sont de véritables étreintes culinaires !

Dans ce livre, je vous propose de revisiter les classiques, d'explorer des combinaisons audacieuses et de découvrir de nouvelles façons de préparer et de savourer les pâtes. Que vous soyez un novice en cuisine ou un chef aguerri, vous y trouverez de quoi satisfaire votre appétit et titiller votre curiosité.

Nous commençons par les bases, avec quelques commandements, parce que, oui, il y a des règles à respecter pour atteindre la perfection des pâtes. Par la suite, nous explorons ce délicieux dilemme : fraîches ou sèches ? Je vous le dis tout de suite : chaque type de pâte a son charme et son utilité. Ensuite, nous plongeons dans l'univers des formes et des couleurs, car toutes les pâtes racontent une histoire différente, alors il serait dommage de ne pas les écouter. Et parce que la « pâte » évoque pour moi toute base prête à accueillir une belle sauce et d'exquises garnitures, j'ai consacré un chapitre entier aux croûtes ; vous y découvrirez des recettes de pizzas, de focaccias, de calzones et de panuozzos.

Pour les sauces, nous passons des classiques indémodables, comme la bolognaise et le pesto, aux créations maison, tels ma sauce tomate express et mon pesto moelleux à la pistache, à la roquette, à la ricotta et au zeste de citron. Chaque recette est pensée pour sublimer vos pâtes et faire de chaque bouchée une explosion de saveurs. Vous découvrirez aussi des délices, dont la sauce aux tomates, au caviar d'aubergine, à l'ail rôti et aux herbes fraîches ; la sauce rosée à la vodka, aux artichauts et aux olives ; la crémeuse de courge Butternut à la pancetta et à la sauge ; et même

un beurre blanc aux agrumes, au saumon fumé et aux œufs de lompe... Si cela ne vous fait pas saliver, je ne sais pas ce qui le fera !

Alors, chers amis, préparez-vous à enfiler vos tabliers, à fariner vos plans de travail et à vous laisser guider par votre gourmandise. Ensemble, plongeons dans ce monde de saveurs, où chaque recette est une invitation au plaisir et à la découverte. À vos marques, prêts, pasta !



LES PÂTES, EN QUELQUES COMMANDEMENTS

L'eau de cuisson, tu saleras et tu parfumeras

Les pâtes fraîches ou sèches — composées essentiellement d'œufs, de diverses farines, de sel et d'eau — offrent, somme toute, des saveurs assez neutres. Voilà pourquoi elles méritent un peu d'amour pendant la cuisson.

Les pâtes se gorgent de deux à trois fois leur volume en liquide. Si elles sont cuites à l'eau, elles goûteront l'eau. Pour cette raison, j'ajoute toujours du sel et des condiments à l'eau de cuisson pour donner un supplément d'âme à mes pâtes. Par exemple, j'y plonge parfois une ou deux gousses d'ail pelées et sommairement écrasées, voire quelques herbes fraîches ou séchées compatibles avec la sauce qui viendra enrober les nouilles, comme des tiges de persil plat ou de basilic. Parfumées ainsi, les pâtes sont savoureuses avant même de se lover dans la sauce. L'eau de cuisson, quant à elle, prend une tout autre dimension de saveur.

Beaucoup d'eau tu utiliseras, et à grande ébullition les pâtes tu cuirras

Les pâtes, ai-je besoin de vous le rappeler, ne cuisent pas comme le riz, qui exige de mesurer la quantité d'eau avec précision. Pour les pâtes, pas besoin de cette exactitude. Faites donc toujours cuire vos pâtes dans beaucoup d'eau. Car les pâtes boivent beaucoup !

Utiliser une grande quantité d'eau pour cuire les pâtes, bouillante de surcroît, leur permet de bouger librement pendant la cuisson, évitant ainsi qu'elles collent ensemble. De plus, l'eau bouillante en abondance maintient une température stable, assurant une cuisson uniforme. Si l'eau est insuffisante, elle refroidit rapidement au contact des pâtes, créant une cuisson inégale.

Par ailleurs, lors de la cuisson, les pâtes libèrent de l'amidon. Une grande quantité d'eau dilue cet amidon, empêchant les pâtes de devenir gluantes et d'adhérer les unes aux autres. Cette dilution de l'amidon prévient son accumulation à la surface des pâtes, favorisant une meilleure absorption des saveurs.

En somme, cuire les pâtes dans beaucoup d'eau assure une cuisson homogène, les empêche de coller et améliore leur texture ainsi que leur capacité à absorber les sauces, pour un résultat délicieux chaque fois.

Pâtes sèches ou fraîches, al dente tu les cuiras

Cuire les pâtes al dente (à la dent en italien) est essentiel pour exalter les saveurs et offrir une texture idéale. Les pâtes al dente sont tendres, mais encore légèrement fermes sous la dent, créant une expérience gustative parfaite.

Cette cuisson empêche les pâtes de devenir molles et pâteuses. Elles conservent ainsi leur intégrité et permettent une meilleure absorption des sauces. Les pâtes al dente ont aussi un index glycémique plus bas, libérant leur énergie plus lentement et procurant une sensation de satiété plus durable.

Pour réussir cette cuisson, faites bouillir une grande quantité d'eau salée (et parfumée !), ajoutez les pâtes en remuant de temps en temps, et commencez à les goûter quelques minutes avant le temps indiqué sur l'emballage. Les pâtes doivent être tendres, mais offrir une légère résistance. Égouttez-les immédiatement pour stopper la cuisson, en réservant une louche ou deux d'eau de cuisson pour la sauce.

L'eau de cuisson, tu conserveras

Puisque vous avez déjà suivi les premiers commandements, vous avez en main une eau de

cuisson magnifiquement parfumée, riche de condiments et d'amidon. Cette eau de cuisson est une alliée de goût essentielle à la création de vos plats de pâtes. Ne la jetez surtout pas ! Utilisez-la pour allonger la sauce, pour lui donner du goût et du tonus aussi.

Petit truc : congelez l'eau des pâtes inutilisée et servez-vous-en comme base aromatisée et savoureuse pour vos sauces, vos soupes et vos potages de toutes sortes.

Les pâtes, tu ne rinceras pas et l'amidon, tu préserveras

Après avoir cuit vos pâtes à la perfection, il peut être tentant de les rincer sous l'eau froide. Mais résistez à cette impulsion, car rincer les pâtes, c'est comme éteindre la flamme d'une passion culinaire.

Quand les pâtes sont cuites, elles sortent de l'eau bouillante enduites d'une fine couche d'amidon qui se veut leur petit secret bien gardé. Cet amidon est la clé de la liaison parfaite entre les pâtes et la sauce. En rinçant les pâtes, vous enlevez cet amidon précieux. Les pâtes deviennent alors lisses et glissantes, empêchant la sauce de s'y accrocher.

La chaleur résiduelle des pâtes fraîchement égouttées aide également à mieux absorber la sauce, chaque spaghetti ou chaque torsade de penne s'imprégnant profondément des saveurs. Le fait de rincer les pâtes les refroidit soudainement, interrompant cette alchimie nécessaire et savoureuse. La sauce ne peut plus se mêler intimement aux pâtes, et le plat perd de sa magie.

De plus, l'amidon non rincé ajoute une texture veloutée à la sauce, créant une consistance onctueuse et enveloppante qui transforme un simple plat de pâtes en une expérience exquise. C'est cet amidon qui, une fois mélangé à la sauce, donne cette sensation crémeuse sans ajout de crème.

Ne rincez donc jamais vos pâtes après la cuisson. Préservez leur chaleur et leur couche d'amidon. Ainsi, chaque bouchée vous emportera dans une danse harmonieuse de goûts, digne des meilleures tables.

À la sauce, tu ajouteras les pâtes que tu touilleras

Lorsque vous préparez un délicieux plat de pâtes, il est crucial de suivre un ordre précis : ajoutez toujours les pâtes à la sauce, et non l'inverse. Ce simple geste transforme un plat banal en une symphonie culinaire.

Imaginez vos pâtes cuites, encore chaudes, prêtes à être enrobées de sauce. Les ajouter directement dans la casserole où mijote la sauce favorise une union intime et parfaite. La chaleur de la sauce enveloppe chaque longueur de spaghetti, chaque boucle de fusilli, les imprégnant d'arômes et créant une fusion harmonieuse de saveurs.

Si vous faites l'inverse, en versant la sauce sur les pâtes déjà dans l'assiette, vous négligez à jamais cette précieuse alchimie. La sauce reste à la surface, glissant en partie sur les côtés, ne pénétrant jamais vraiment les pâtes. Le plat perd alors en homogénéité, chaque bouchée n'offrant pas cette explosion de saveurs que l'on attend.

Ajouter les pâtes à la sauce aide également à contrôler la consistance du plat. Vous pouvez ajuster la quantité de sauce pour obtenir la texture désirée, plus crémeuse ou plus légère selon vos envies. De plus, cela vous permet d'incorporer une petite quantité d'eau de cuisson des pâtes, riche en amidon, pour lier la sauce et obtenir une consistance encore plus veloutée et enveloppante.

Enfin, ce geste a une dimension pratique. Mélanger les pâtes à la sauce dans la casserole garde le tout bien chaud, assurant que chaque portion servie sera à la température idéale, prête à ravir les papilles dès la première bouchée.

Alors, pour un plat de pâtes digne des meilleures trattorias, souvenez-vous de cette règle d'or : ajoutez les pâtes à la sauce pour les laisser s'immerger, s'imprégner et s'envelopper de toutes les nuances de saveurs.

Une juste portion, tu serviras

Les pâtes sont de superbes, délicieux, élégants et polyvalents supports aux sauces. Je ne m'en cache pas : pour moi, les pâtes sont à leur meilleur enrobées généreusement de sauce savoureuse. Voilà pourquoi il est important de ne pas servir trop de pâtes par convive par rapport à la quantité de sauce disponible. Je vous suggère donc d'abuser de la sauce et de vous montrer frugal avec les pâtes. J'ai décidé (c'est mon privilège, après tout) de vous proposer de cuire 350 g de pâtes pour quatre personnes, voire parfois un peu moins, en ce qui concerne à peu près toutes les recettes de ce livre. Après de nombreuses expérimentations, je considère que le ratio « pâte/sauce » ainsi obtenu est parfait.

Je me trompe peut-être à vos yeux, et si c'est le cas, pas de rancune ; ajoutez autant de pâtes à votre sauce que désiré, c'est vous le chef. Je n'irai pas voir par-dessus votre épaule, c'est promis !

La touche finale, tu n'oublieras pas

Pour sublimer un plat de pâtes, la touche finale est cruciale. Imaginez vos pâtes et leur sauce comme une toile d'artiste, prête à recevoir les derniers coups de pinceau qui feront toute la différence. Ajouter des garnitures complices et délectables exalte les saveurs, apporte de la texture et transforme un plat ordinaire en un moment culinaire inoubliable.

Imaginez un plat de spaghettis enrobés d'une riche sauce tomate. Une simple pincée de basilic frais déchiqueté à la main ajoutera une note herbacée et aromatique qui évoque les jardins ensoleillés d'Italie. Les herbes fraîches, comme le basilic, le persil plat ou le thym, produiront une explosion de fraîcheur qui éveillera les sens et rehaussera les saveurs de la sauce.

Pensez à une généreuse poignée de parmesan râpé finement. Ce formidable fromage, avec sa texture granuleuse et son goût umami profond, se fond parfaitement dans les pâtes chaudes, créant une harmonie de saveurs crémeuses et salées. Les fromages râpés, qu'il s'agisse de parmesan, de pecorino romano ou de toute autre création fromagère, confèrent une richesse et une profondeur qui font chanter le plat.

N'oubliez pas les zestes d'agrumes, ces petits éclats de soleil. Un peu de zeste de citron ou d'orange peut transformer un plat de pâtes en

lui ajoutant une touche de vivacité et de complexité. Ces zestes apportent une note acidulée et parfumée qui contraste délicieusement avec la douceur de la sauce, éveillant les papilles à chaque bouchée.

Et que dire d'un filet d'huile d'olive extra-vierge ? Versé en dernière touche, juste avant de servir, il enveloppe les pâtes d'un manteau soyeux et luxuriant. Choisissez une huile d'olive de qualité supérieure, fruitée et légèrement poivrée, pour un effet maximal.

Les condiments comme le chili broyé ajoutent une chaleur subtile et parfaite pour ceux qui aiment un peu de piquant. Une poignée de noix grillées ou de pignons de pin fournit une texture croquante et une richesse supplémentaire.

Enfin, n'oublions pas l'importance de la présentation. Une garniture bien choisie amplifie non seulement le goût, mais aussi l'apparence du plat, transformant un simple repas en un festin pour les yeux et le palais. Chaque garniture, chaque condiment, est comme une touche finale qui révèle la véritable nature du plat, exalte ses saveurs.

La chaleur des pâtes, tu utiliseras

Lorsque vous préparez des pâtes, maîtriser la chaleur est un art délicat qui peut transformer un repas de semaine en une aventure culinaire divine. La chaleur des pâtes, de leur cuisson à leur ajout aux sauces, joue un rôle crucial, exacerbant les saveurs et créant des textures parfaites.

Jongler avec la chaleur ne concerne pas seulement la cuisson et le mélange avec la sauce. Les

garnitures ajoutées aux pâtes chaudes prennent une dimension supplémentaire. Une poignée de basilic frais émincé, saisi par la chaleur des pâtes, libère instantanément son parfum enivrant. Un filet d'huile d'olive extra-vierge, versé à la dernière minute, révèle une richesse fruitée et subtile intensifiée par la chaleur des pâtes. Les zestes d'agrumes, grâce à la chaleur résiduelle, diffusent leurs huiles essentielles, apportant une note vivifiante et rafraîchissante. Le chili broyé, activé par la chaleur, diffuse son piquant de manière plus homogène, stimulant les papilles.

La chaleur résiduelle peut même être utile pour réchauffer ou cuire légèrement certains condiments, créant ainsi un plat de pâtes délicatement parfumé.

Pour la sauce, la bonne pâte tu choisiras

Chaque type de pâte, qu'elle soit courte, longue, fine, torsadée ou colorée, possède une personnalité unique qui, lorsqu'elle rencontre la sauce parfaite, crée un équilibre de saveurs et de textures.

Marier la bonne pâte à la bonne sauce ne se limite pas à une question de goût ; c'est aussi une question de texture et de présentation. Une sauce onctueuse glissera sans effort sur des tagliatelles lisses, tandis qu'une sauce chunky trouvera son compagnon idéal dans les rigatonis aux multiples recoins. Comprendre ces subtilités mène à des plats qui seront à la fois un délice pour le palais et un plaisir pour les yeux.

Il est donc essentiel de comprendre les caractéristiques de la sauce. Est-elle légère et subtile

ou riche et crémeuse ? La réponse guidera votre choix de pâtes... J'y reviendrai en détail dans le chapitre « Des formes et des couleurs ».

En fin de compte, savoir marier les pâtes aux sauces, c'est comme composer une symphonie culinaire où chaque note, chaque ingrédient, résonne à la perfection. C'est célébrer la diversité des pâtes et des sauces, en respectant leurs caractéristiques uniques pour improviser des plats qui enchantent et ravissent.

Le reste des pâtes, tu ne gaspilleras pas

Même si je suggère dans ces pages de cuire seulement 350 g de pâtes pour quatre convives (ce qui donnera près de 900 g de pâtes cuites al dente), et même si je suggère de ne pas abuser des pâtes en privilégiant plutôt la sauce dans mes recettes, je vous invite à cuire chaque fois plus de pâtes que nécessaire.

Un paquet contient en général de 400 à 500 g de pâtes. Pas de gaspillage, pas de restes inutiles dans la boîte : faites-le cuire en entier. Il restera des pâtes cuites pour les lunchs, pour les salades, pour d'éventuels accompagnements. Si vous faites toujours cuire les pâtes al dente, il sera très facile de les réchauffer dans une sauce chaude au moment venu, sans dénaturer la texture. Les pâtes sont économiques, alors jouons d'astuce pour que cette logique le demeure jusqu'au bout.

Les pâtes cuites se congèlent simplement et parfaitement. Elles se réchauffent aisément, à votre guise, leur conférant ainsi leur réputation d'aliment pratique et abordable.



PÂTES FRAÎCHES OU SÈCHES, GOURMAND DILEMME

Pâtes fraîches ou pâtes sèches ? Entre ces deux plaisirs, votre cœur balance ? Si ce débat culinaire a déjà fait couler autant d'encre que de sauce tomate, c'est bien parce que chaque option a ses vertus, ses joies et ses petites particularités. Que vous soyez un adepte des pâtes artisanales ou un fervent défenseur des pâtes sèches, il y a ici de quoi satisfaire toutes vos envies gourmandes. Alors, plongeons ensemble dans ce délicieux dilemme qui, avouons-le, n'en est pas vraiment un !

D'abord, les pâtes fraîches. Ces mots évoquent immédiatement des images de cuisines italiennes, où les grands-mères étalent des feuilles de pâtes dorées sur de grandes tables en bois. Les pâtes fraîches, c'est la quintessence de la tradition, la douceur d'ingrédients simples et purs : farine, œufs, un peu de sel et beaucoup d'amour. Leur texture est délicate, presque soyeuse, et leur goût, légèrement plus prononcé que celui des pâtes sèches. Les pâtes fraîches absorbent magnifiquement les sauces, créant une harmonie parfaite à chaque bouchée.

Les raviolis, tagliatelles et fettuccines frais, qu'ils soient faits maison ou qu'ils proviennent du commerce, lancent une véritable invitation au plaisir des sens. Imaginez-vous en train de préparer une lasagne avec des feuilles minces

de pâtes fraîches : chaque couche devient une déclaration d'amour culinaire, chaque bouchée, un poème gourmand.

Cependant, les pâtes fraîches ont leurs limites. Si elles sont faites maison, leur préparation exige du temps, de la patience et un certain savoir-faire. Par ailleurs, elles se conservent moins longtemps et nécessitent une réfrigération adéquate. Elles sont parfaites pour un repas spécial, un dimanche en famille, une occasion où l'on veut épater ses invités avec un petit plus fait maison.

Les pâtes sèches quant à elles sont de véritables héroïnes du quotidien, toujours prêtes à sauver un dîner de dernière minute. Elles sont pratiques, économiques, faciles à stocker et offertes en une incroyable variété de formes et de tailles. Les pâtes sèches sont comme ces amis fiables qui sont toujours là pour vous, peu importe l'heure ou la situation. Elles se marient à toutes les sauces, des plus simples aux plus élaborées, et leur texture al dente est un plaisir en soi.

Les spaghettis, penne, fusillis, rigatonis et autres pâtes sont parfaits pour les jours où le temps vous manque, mais pas l'envie de bien manger. Les pâtes sèches cuisent rapidement et peuvent être agrémentées d'une multitude de sauces et

d'accompagnements. Une bonne marinara maison, un pesto fraîchement préparé, ou même un simple filet d'huile d'olive avec un peu de parmesan râpé peuvent transformer un plat de pâtes sèches en un véritable festin.

Les pâtes sèches ont également l'avantage d'être économiques et accessibles. Elles sont parfaites pour nourrir une grande tablée sans se ruiner. Et leur durée de conservation vous permet de toujours avoir sous la main de quoi préparer un repas délicieux et réconfortant.

Alors, comment choisir entre ces deux merveilles ? La réponse réside dans l'équilibre et

l'occasion. Pour un repas rapide de semaine, les pâtes sèches sont vos meilleures alliées. Pour un dîner romantique ou une occasion spéciale, rien ne vaut le charme et la richesse des pâtes fraîches, surtout si vous les confectionnez vous-même.

En fin de compte, que vous optiez pour des pâtes fraîches ou sèches, l'important est le bonheur que vous prenez à les préparer et à les déguster. Les deux options offrent des expériences culinaires délicieuses et différenciées. Donc, pourquoi choisir ? Variez les plaisirs, explorez les textures et les saveurs, puis laissez-vous guider par votre gourmandise.





MES
INDISPENSABLES

LISTE DES RECETTES

- Bolognaise aux deux viandes, simple et classique* ~36
- Bolognaise aux saucisses italiennes* ~34
- Calzones gourmands à la béchamel, au jambon et aux fromages* ~184
- Capellinis au beurre citron, aux câpres et aux herbes fraîches* ~154
- Casserole de mac'n'cheese aux six fromages, crumble de Corn Flakes épicés* ~130
- Conchiglias à la bruschetta express* ~40
- Conchiglias aux crevettes, sauce rosée safranée* ~166
- Conchiglias aux épinards et à la ricotta* ~156
- Ditalis au jus de volaille, à la pancetta, aux carottes et au parmesan* ~150
- Elicoidalis, crémeux aux pistaches et olives à la sicilienne* ~148
- Fettucines Alfredo au saumon, aux épinards et au zeste de citron* ~162
- Focaccia aux olives et aux aromates* ~188
- Focaccia moelleuse à l'ail confit et aux tomates* ~178
- Fregolas aux poivrons rôtis et aux olives vertes* ~52
- Fusillis lunghis à la crème de pistaches et à la double pancetta croustillante* ~96
- Gnocchis au beurre noisette et à l'origan, crème à l'ail confit et au parmesan* ~136
- Gnocchis croustillants à la saucisse, aux rapinis et au pecorino romano* ~84
- Gnocchis, sauce forestière aux pleurotes* ~66
- Lasagne au saumon, aux épinards et au fromage fontina* ~112
- Lasagne blanche aux cinq fromages et aux chips de prosciutto* ~134
- Lasagne comme une pizza toute garnie* ~86
- Lasagne de la mer* ~104
- Lasagnettes à l'effiloché d'osso buco de porc, aux tomates, à l'ail et au romarin* ~88
- Linguines caprese aux tomates confites* ~70
- Linguines façon Bloody Caesar* ~110
- Linguines finis à la fondue de poireau, au bacon et aux pétoncles sautés* ~102
- Linguines finis aux épinards, crème de feta et de tomates séchées* ~138
- Linguines Gigi à ma façon* ~98
- Mezzes penne à la caprese, croustillant de prosciutto* ~50
- Orecchiettes au brocoli, au chorizo et au vieux cheddar* ~168
- Orecchiettes BLT à la crème d'avocat* ~46
- Orecchiettes aux moules, au vin blanc et aux herbes fines* ~106
- Orecchiettes aux noisettes, aux champignons et à la crème de fromage Oka* ~132
- Orzo à la salsa verde* ~42
- Orzo au chorizo, aux tomates et aux hauts de cuisse de poulet* ~164
- Paccheris aux crevettes sautées arrabiata, sauce rosée au zeste de citron* ~122
- Paella à l'italienne* ~126
- Panuzzo à la stracciatella, au prosciutto, aux pistaches et au miel blond* ~192
- Panuzzo au pesto, à la burrata, aux tomates rôties et à la mortadelle* ~180
- Pâte à focaccia* ~174
- Pâte à pizza* ~172

- Pâtes aux œufs à la crémeuse de courge Butternut, à la pancetta et à la sauge croustillante* ~72
- Pâtes courtes au bacon, aux asperges, aux petits pois, au parmesan et aux herbes fines* ~76
- Pâtes courtes aux courgettes, au citron et au basilic* ~56
- Pâtes longues au fenouil et leur gremolata* ~62
- Pâtes longues au pesto d'épinards et au blanc de volaille* ~82
- Pâtes longues fines aux palourdes fraîches, aux herbes fines, au vin blanc et au beurre* ~118
- Pennes au reblochon fondant, comme une tartiflette* ~142
- Pennes rosés à la vodka, aux artichauts et aux olives* ~68
- Pesto crémeux à la pistache et à la roquette* ~32
- Pesto de basilic, presque classique* ~28
- Pesto rosso, comme je l'aime* ~30
- Pizza blanche au trio de fromages et au jambon fumé, salade de roquette aux petits pois* ~190
- Pizza croustillante, comme une pissaladière* ~182
- Pizza fine aux champignons et au bacon, sauce blanche* ~176
- Pizza fine, comme un bagel au saumon fumé* ~186
- Plaque de gnocchis aux poivrons et aux oignons rôtis, style panzanella au fromage de chèvre* ~58
- Plaque de pantaccas à la bolognaise, à la béchamel, aux épinards et aux trois fromages* ~140
- Rigatonis à la bolognaise au vin blanc et aux champignons, béchamel crémeuse au parmesan* ~90
- Rigatonis à la compotée crémeuse d'oignons doux, au romarin, au poivre et au bacon* ~74
- Rigatonis aux épinards, à la pancetta et aux amandes grillées* ~60
- Rigatonis de canard confit aux épinards et au mascarpone* ~160
- Rigatonis style pastitsio gratiné* ~94
- Rigatonis, comme une salade grecque* ~44
- Rotelle aux tomates fraîches, aux herbes fines et au pecorino romano* ~48
- Sauce à pizza minute* ~26
- Sauce facile aux tomates fraîches* ~24
- Sauce tomate express* ~26
- Spaghettinis aux herbes fines, trop simples, trop bonnes* ~146
- Spaghettinis aux tomates, au caviar d'aubergine, à l'ail rôti et aux herbes fraîches* ~64
- Spaghettinis avec mayonnaise tiède au persil, au parmesan et au zeste de citron* ~152
- Spaghettinis beurre blanc aux agrumes, au saumon fumé et aux œufs de lompe* ~120
- Spaghettinis, sauce bolognaise au bœuf effiloché* ~80
- Spaghettis à l'encre de seiche, aux crevettes, à la gremolata et aux œufs de lompe* ~108
- Spaghettis au homard* ~114
- Tagliatelles à l'étouffée de veau crémeux aux champignons* ~92
- Tagliatelles au saumon confit à l'huile de câpres et au zeste de citron, sauce tiède à la crème fraîche* ~116
- Tagliatelles hollandaises au saumon fumé et au poivre rose* ~124

TABLE DES MATIÈRES

Pâtes... ~ 7

Les pâtes, en quelques commandements ~ 11

Pâtes fraîches ou sèches, gourmand dilemme ~ 17

Des formes et des couleurs ~ 19

Mes indispensables ~ 22

Les salades ~ 38

Les pâtes du jardin ~ 54

Les pâtes carnées ~ 78

Les pâtes de la mer ~ 100

Les pâtes fromagères ~ 128

Les pâtes d'accompagnement ~ 144

Dans la même casserole ~ 158

Les croûtes ~ 170

Liste des recettes ~ 194

Remerciements ~ 197