

Tagliatelles de crêpes aux champignons et à la pancetta (Plats principaux à base de pâtes et de riz)



Préparation

Faire la pâte à crêpes en mélangeant les deux types de farine avec les oeufs, le lait et un tout petit peu d'eau gazeuse. Faire les crêpes dans une poêle et quand elles sont prêtes, les rouler sur elles-mêmes. Ensuite, couper les rouleaux en tranches de 2 cm de façon à obtenir des bandes en forme de "tagliatelles". Couper la pancetta en fines lanières et les faire dorer à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Couper le lard en cubes et le faire ramollir dans une autre poêle avec un peu de vin blanc. Nettoyer les cèpes et les chanterelles et les couper en morceaux, hacher finement l'ail et le persil et les faire revenir dans la poêle. Faire revenir les champignons avec la pancetta, ils doivent rester un peu fermes, puis ajouter les lanières de crêpes dans la poêle et poursuivre la cuisson. Ajouter la crème précédemment salée et le lard. Faire chauffer pour faire épaissir la sauce sans la dessécher. Servir garni de persil frais et de pancetta croustillante.

Conseils

Si vous voulez faire un déjeuner ou un dîner complet à base de crêpes, après nos savoureuses tagliatelles de crêpes aux champignons et à la pancetta, vous pouvez terminer le repas par une crêpe suzette, cuite dans du jus d'orange et de la liqueur de Curaçao.

Anecdotes

Le mot italien pour désigner les crêpes, 'crespelle', a une double étymologie, grecque et latine. Il dérive à la fois d'un mot latin qui signifie bouclé et d'un mot grec qui signifie enroulé. À l'époque médiévale, les crêpes étaient faites avec de l'eau et du vin à la place du lait. Aujourd'hui, dans le nord-ouest de la France, les crêpes salées sont faites avec du sarrasin et on les appelle des galettes.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Oeufs 2 unités

Sarrasin 225 grammes

Farine 00 italienne 225 grammes

Cèpes 200 grammes

Chanterelles 200 grammes

Pancetta 150 grammes (Non fumée)

Pancetta 50 grammes

Persil (Un petit bouquet de persil)

Crème fraîche 250 millilitres

Eau pétillante (Une goutte)

Lait 250 millilitres (Frais, entier)

Ail 1 gousse

Sel

Poivre

