

Macaroni au beurre noisette, sauge et parmesan



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 30m

🌾 gluten 🥛 lait

Pâtes courtes, sauce au beurre noisette infusée à chaud avec de la sauge séchée, parmesan. Ordre inversé de la version classique : le beurre noisette d'abord, refroidi à 70°C pour infuser la sauge sans la brûler, puis remonté en température avec l'eau de cuisson pour lier les pâtes. La sauge séchée gagne à cette infusion longue à chaleur modérée : elle s'ouvre au lieu de brûler.

Nord-italienne / Italie

INGRÉDIENTS

☐ beurre	120 g	☐ eau de cuisson	200 ml
☐ sauge sechee	2 càc	☐ parmesan, fraîchement râpé	60 g
☐ gros sel	1 càs	☐ poivre noir, au moulin	1 pincée
☐ macaroni, cannelloni courts ou penne	400 g		

conviennent aussi

PRÉPARATION

— Beurre noisette et infusion de sauge —

1. Faire fondre le *beurre* dans une *grande poêle* à feu moyen. Il va mousser, puis crépiter, puis les particules de lait au fond vont brunir. Surveiller à l'odeur : ça sent la noisette torréfiée quand c'est prêt (4 minutes).
2. Retirer immédiatement du feu. Laisser refroidir jusqu'à environ 70°C (le beurre reste liquide mais ne fume plus, on peut poser la main à quelques centimètres au-dessus sans être brûlé).
3. Ajouter la *sauge sechee* et laisser infuser à couvert 15 minutes à cette température modérée. La sauge séchée a besoin de chaleur pour libérer ses arômes, mais brûlerait dans le beurre à haute température — l'infusion à 70°C est le compromis idéal.

— Cuisson des pâtes —

4. Pendant que le beurre infuse, porter une *grande casserole* d'eau à ébullition avec le *gros sel*. Plonger les *macaroni* et cuire selon le paquet, jusqu'à 1 minute avant la cuisson indiquée — elles finiront dans la sauce.

— Liaison et service —

5. Prélever une bonne louche d'*eau de cuisson* avant d'égoutter.
6. Verser un peu de cette eau de cuisson dans la poêle contenant le beurre infusé et remettre sur feu moyen. La température remonte, l'émulsion

- beurre-eau se forme (le beurre ne se sépare pas grâce aux protéines de lait bruies).
7. Verser les pâtes égouttées dans la poêle, remuer énergiquement pour enrober. Ajouter le *parmesan* et le *poivre noir*, mélanger encore hors du feu.
 8. Rectifier avec un peu plus d'eau de cuisson si besoin — la sauce doit napper les pâtes, pas rester liquide.
 9. Servir immédiatement, avec un peu de parmesan supplémentaire à table.

Ordre inversé vs recette classique : d'habitude on fait la noisette puis on jette de la sauge fraîche pour la frire. Ici avec de la sauge séchée, la friture directe brûlerait les feuilles avant qu'elles n'aient libéré leurs arômes. L'infusion à chaud modéré (70°C) sur 15 min résout le problème.

Voir la section « L'infusion à chaud modéré des herbes séchées » du background pour le principe général et les autres recettes du cookbook qui l'appliquent.

Le beurre noisette transforme une sauce basique en quelque chose de régressif. Ne pas pousser jusqu'au noir, juste au brun noisette, sinon il devient amer et l'infusion à chaud rend cette amertume plus perceptible que dans une friture éclair.

Avec des penne, ça fonctionne aussi bien qu'avec des macaroni — les tubes courts retiennent bien la sauce. Éviter les pâtes longues (spaghetti, linguine) qui ne s'accrochent pas au beurre noisette de la même façon.

Version sauge fraîche : conserver la méthode originale — beurre noisette puis 8 feuilles de sauge fraîche jetées au dernier moment, croustillantes en quelques secondes, retirer immédiatement du feu. Ne pas mélanger les deux techniques.

Variante enrichie : ajouter 2 càs de pignons de pin torréfiés à sec juste avant de servir. Contraste texture et notes résineuses qui prolongent le beurre noisette.