

Penne à la crème, lardons, pecorino et parmesan

🍴 8 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten 🥛 lait

Penne crème, lardons et oignons au pecorino et parmesan (60/40), poivre torréfié dans le gras des lardons et finition au wok par mantecatura. Le pecorino domine et apporte le mordant salé, le parmesan arrondit et amène le glutamate. Volume d'eau réduit pour concentrer l'amidon des penne trifilées téflon.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ eau	3 l	☐ parmesan	80 g
☐ gros sel	1 càs	☐ poivre noir en grains	2 g
☐ lardons	350 g	☐ crème fraîche, <i>semi-liquide</i>	200 ml
☐ oignons jaunes, <i>moyens</i>	2	☐ penne	500 g
☐ pecorino	120 g	☐ eau de cuisson	600 ml

PRÉPARATION

— Mise en place —

1. Porter l'eau à ébullition dans une *grande casserole* avec le *gros sel*. Le volume est volontairement réduit : moins d'eau, plus d'amidon en suspension.
2. Détailler les *lardons* en lardons larges d'environ 5 mm d'épaisseur. Émincer les *oignons jaunes* en demi-lunes de 2 à 3 mm.
3. Râper le *pecorino* et le *parmesan* très fin à la *microplane*, puis les mélanger dans un *bol*. Réserver 40 g du mélange pour le service.
4. Concasser grossièrement le *poivre noir en grains* au *mortier* ou sous le cul d'une casserole.
5. Mélanger la *crème fraîche* avec le reste du mélange de fromages râpés. Étape non négociable avec 200 g de fromage : enrobée de matière grasse avant de voir la chaleur, la caséine fond au lieu de grumeler.

— Base au wok —

6. Mettre les lardons dans un *wok* froid, thermostat 6 (7 maximum). Ne pas y toucher pendant les 4 minutes premières : le gras doit fondre avant que la surface ne colore.
7. Quand ils sont bien croustillants, les sortir à l'*écumoire* et les réserver. Garder tout le gras dans le wok — sans cette étape, l'eau relâchée par les oignons ramollirait les lardons.

8. Baisser à 4-5 et ajouter les oignons. Les faire fondre *6 minutes* jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et légèrement dorés — leur eau déglace le fond caramélisé laissé par les lardons.
9. Pousser les oignons sur un côté du wok, jeter le poivre concassé dans le gras clair et le laisser embaumer *30 secondes*. La pipérine est liposoluble : elle ne se libère vraiment que dans un corps gras chaud.

— Cuisson des penne —

10. Jeter les *penne* dans l'eau bouillante. *8 minutes*, pas plus : la *mantecatura* finit la cuisson.
11. Au bout de 8 minutes, prélever deux grandes tasses d'*eau de cuisson* et les réserver. Sortir les *penne* à l'écumoire en la secouant au-dessus de la casserole pour vider les tubes.
12. Vérifier le liseré blanc au cœur d'une *penne* cassée en deux : un fin liseré blanc opaque sur moins d'un millimètre. Plus de blanc du tout, tu es en retard ; 2-3 mm, prolonger 30 secondes.

— Mantecatura —

13. Couper le feu sous le wok. Ajouter le mélange crème-fromages et remuer. Détendre avec une *louche* d'eau de cuisson jusqu'à obtenir une sauce lisse.
14. Verser les *penne* dans le wok et remettre les lardons.
15. Feu très doux. Remuer énergiquement *30 secondes* SANS ajouter d'eau — les tubes libèrent la leur. Puis ajuster avec l'eau réservée, par petites doses, jusqu'à ce que la sauce nappe. C'est l'agitation qui monte l'émulsion, pas la chaleur.
16. Viser un peu plus souple que le résultat voulu : ça va se resserrer dans l'assiette.

— Service —

17. Goûter avant de saler — le sel est inutile neuf fois sur dix avec 200 g de fromage. Un tour de moulin de poivre frais cru, parsemer les 40 g de mélange de fromages réservé, un repos très court, et servir immédiatement.
18. Assiettes chaudes si possible.

Rapport fromage 60/40 : le pecorino domine et apporte le mordant salé qui tranche le gras, le parmesan arrondit et amène le glutamate.

Quantité de lardons : 70 g/personne. À moduler selon habitude.

Cuisson des penne : 8 minutes dans l'eau, la mantecatura finit le travail. Le contrôle visuel prime sur le minuteur — casser une penne en deux au moment de la sortir, un fin

liseré blanc opaque au cœur sur moins d'un millimètre. Plus de blanc du tout : tu es en retard. 2-3 mm de blanc : 30 secondes de plus.

Avec 200 g de fromage, la sauce se resserre vite en refroidissant : réserver deux tasses d'eau de cuisson plutôt qu'une, et servir sans attendre.

Pourquoi seulement 3 L d'eau : les penne en gros conditionnement sont presque toujours tréfilées au téflon, donc lisses et pauvres en amidon de surface. Réduire le volume concentre le peu d'amidon disponible et remonte au passage la salinité de l'eau à ~5 g/L, ce qui reste sobre vu la sauce.

Poivre en deux temps : concassé et torréfié dans le gras (la pipérine est liposoluble, elle ne se libère vraiment que dans un corps gras chaud), puis un tour de moulin cru au service pour la note vive.