

Tortellini in brodo façon Bottura

🍴 10 portions • ⌚ prep. 3h • 🍳 cuisson 5m

🌾 gluten • 🥚 œufs • 🥛 lait

Les tortellini modénais de Massimo Bottura, dans le pur style de sa ville natale. Petits paquets de pâte aux œufs farcis de viandes mixtes, parmesan vieilli et moelle, pliés à la main, cuits dans un bouillon de chapon et servis avec une émulsion de Parmigiano Reggiano 30 mois. *« À Modène, si tu ne crois pas en Dieu, tu crois aux tortellini. C'est comme une religion. »* — Bottura. Recette de fête, longue (3-4 h), à faire à plusieurs, idéale pour Noël ou un dimanche d'hiver.

italienne / Émilie-Romagne

INGRÉDIENTS

□ chapon, un chapon entier d'environ 2 kg, ou à défaut une grosse poule fermière + 1 carcasse de poulet	1	□ veau hache, épaule	200 g
□ eau froide	4 l	□ saucisse italienne, boyau retiré, émiette	50 g
□ oignon, piqué de 2 clous de girofle	1	□ jambon de Modène, en petits cubes ou haché grossièrement	200 g
□ carotte, en gros tronçons	1	□ moelle osseuse, en petits morceaux	50 g
□ celeri branche, branche en tronçons	1	□ parmigiano reggiano rape, 24 mois minimum	300 g
□ feuille de laurier	1	□ noix de muscade, une bonne râpure	
□ grains de poivre noir	10	□ Pate aux oeufs italienne	750 g
□ porc hache, épaule	200 g	□ eau de source	50 g
□ huile d olive vierge extra	1 càs	□ parmigiano reggiano rape, 30 mois si possible	200 g

PRÉPARATION

— La veille — bouillon de chapon —

1. Mettre *chapon* dans une ****très grande marmite****.
2. Couvrir largement d'*eau froide*, ajouter *oignon*, *carotte*, *celeri branche*, *feuille de laurier* et *grains de poivre noir*.
3. Porter à frémissement très doux, ****écumer**** régulièrement pendant la première demi-heure. Cuire à découvert 3 heures en gardant à peine un frémissement (jamais l'ébullition, qui rendrait le bouillon trouble).
4. Filtrer à travers une étamine. Refroidir, réfrigérer une nuit, ****retirer la couche de gras**** figée à la surface. Le bouillon doit être doré, parfaitement clair, savoureux.

****Pourquoi le chapon**** : sa chair plus grasse et son collagène donnent un bouillon profondément umami, caractéristique des tortellini de fête modénais. À défaut, poule + carcasse de poulet approche le résultat. Le bouillon cube est exclu — il dénature le plat.

— Farce —

5. Dans une *poele*, saisir *porc hache* à feu vif dans *huile d olive vierge extra*. Réserver. Saisir de même *veau hache*, réserver. Saisir *saucisse italienne*, réserver.
6. Laisser refroidir complètement. Ajouter *jambon de Modene* et *moelle osseuse*.
7. ****Passer deux fois au moulin à viande**** (grille moyenne puis fine) — l'amalgame doit être très fin, presque pâteux.
8. Incorporer *parmigiano reggiano rape* à la fourchette. Goûter, ajuster sel (le jambon et le parmesan salent déjà) et *noix de muscade*.
9. Filmer au contact, réfrigérer *1 heure* pour que la farce raffermisse.

****Importance du repos**** : la farce chaude ou trop molle refuse le pliage — elle s'échappe par les coins. Bien froide et compacte, elle se laisse façonner et tient à la cuisson.

— Pâte aux œufs —

10. Préparer la *Pate aux oeufs italienne* selon la recette de base (500 g de farine 00 + 5 œufs, pétrissage 15 min, repos 30 min à température ambiante).

— Étalage et pliage —

11. Étaler la pâte très finement au *laminoir* comme indiqué dans la recette de base (presque transparente, 1 () mm), puis couper en carrés de 3,5 cm de côté précisément.
12. Déposer ****une noisette de farce**** (3 () g) au centre de chaque carré. Replier en triangle (coin opposé sur coin), bien sceller les bords en chassant l'air.
13. Prendre le triangle par les deux extrémités de la base, ramener autour du bout du doigt (ou du manche d'une cuillère en bois), pincer les deux points ensemble pour former l'****anneau caractéristique**** du tortellino.
14. Déposer au fur et à mesure sur un plateau ****fariné**** (farine de semoule de blé dur de préférence — n'absorbe pas).

****Conservation des tortellini crus**** : se gardent 24 h filmés au réfrigérateur, ou se congèlent à plat sur plateau puis en sachet (cuisson directe depuis le congélateur, +30 secondes).

— Cuisson et service —

15. Pendant la préparation, réchauffer le bouillon de chapon dans une ****grande casserole large****, le garder à ****frémissement franc**** (jamais en ébullition forte, qui casserait les tortellini).

16. Préparer l'émulsion de parmesan : dans une petite *casserole*, chauffer *eau de source* avec *parmigiano reggiano rape* à ****60 °C**** en remuant constamment jusqu'à émulsion lisse et nappante. Garder au chaud sans dépasser 60 °C (sinon le parmesan file).
17. Pocher les tortellini par fournées dans le bouillon 3 *minutes* (remontent à la surface + 1 minute). Récupérer à l'écumoire.
18. Répartir dans des *assiettes creuses chaudes*, verser une louche de bouillon brûlant, ajouter ****une cuillerée d'émulsion de parmesan**** au centre.
19. Servir immédiatement.

****Conservation du bouillon**** : 4 jours au réfrigérateur, plusieurs mois au congélateur.
Doubler la recette du bouillon est une bonne idée — il sert pour les risotti, les passatelli, et toutes les soupes hivernales.

traditionnel