

## **Recette de Paccheri farcis aux artichauts, au pecorino et au jambon de Parme**

Préparation: 35 min      Cuisson: 15 min

Pour 6 personnes

Paccheri primeluci : 24 pièces

Eau : 2 l

Gros sel : 14 g

Huile d'olive : 3 cl

### **Pour la farce**

Artichauts poivrade : 6 pièces

Oignon : 1 pièce

Citrons jaunes : 2 pièces

Gousse d'ail : 1 pièce

Jambon de Parme : 90 g

Huile d'olive : 4 cl

Sel fin : 4 pincées

Moulin à poivre : 4 tours

### **Pour la sauce**

Tomates : 6 pièces

Basilic : 0.5 bottes

Huile d'olive : 6 cl

Pecorino : 60 g

Oignons nouveaux : 1 pièce

Vinaigre balsamique blanc : 2 cl

Sel fin : 3 pincées

Moulin à poivre : 6 tours

### **1. POUR LES PÂTES**

Cuire les pâtes «al dente» dans de l'eau bouillante salée (7 g de gros sel/litre) pendant 6 à 8 min, puis les refroidir sous un filet d'eau froide. Les arroser ensuite d'un filet d'huile d'olive.

### **2. POUR LA FARCE**

Presser les citrons. Éplucher et ciseler l'oignon. Éplucher l'ail, le dégermer et le hacher.

Couper le jambon de Parme en chiffonnade.

Tourner les artichauts et retirer le foin, puis émincer le cœur en lamelles d'environ 3 mm d'épaisseur. Conserver ensuite les lamelles dans de l'eau en ajoutant le jus d'un demi-citron pour éviter leur oxydation.

Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire suer l'oignon avec une pincée de sel pendant 2 min. Ajouter les artichauts, l'ail en purée et une nouvelle pincée de sel, puis cuire pendant environ 8 min. Ajouter ensuite la chiffonnade de jambon, éteindre le feu et ajouter le reste de jus de citron et le poivre.

A l'aide d'une cuillère ou d'une poche, farcir les Paccheri puis les disposer dans un plat.

### **3. POUR LA SAUCE**

Râper le Pecorino.

Peler les tomates et les couper en quartiers, puis les épépiner et les couper en très petits dés. Ciseler finement l'oignon nouveau (bulbe et cive) et le basilic.

Dans un bol, mettre le vinaigre balsamique blanc, le Pecorino râpé, les tomates, les oignons et le basilic. Verser l'huile d'olive, assaisonner et bien mélanger.

Sur une large assiette, dresser les Paccheri farcis les uns à côté des autres, puis les napper de sauce vierge aux tomates et au basilic.

« recette proposée par l'atelier des chefs »