



Pâtes à la lavande et menthe citronnée et aïoli de poisson

Pâtes à la lavande et menthe citronnée (pour 4 personnes)

- 600 g de hachis porc & boeuf
- 300 g de lardons fumés sans couenne
- 400 g de pulpe de tomate
- 1,2kg de tomates pelées au jus
- 70 g de concentré de tomates
- 2 gros oignons blancs émincés
- 1 oignon rouge émincé
- 2 échalotes émincées
- 1/2 bt de vin rouge "corsé"
- 500 g de pappardelle
- Huile d'olive
- Miel
- Herbes de Provence
- 1 branche de menthe citronnée
- 1 branche de lavande
- 4 feuilles de sauge
- 4 grandes feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin

1/ Dans une grande poêle, versez de l'huile d'olive, faites dorer la viande hachée dans l'huile bien chaude. Mouillez avec le vin rouge, ajoutez une cuillère de miel, des herbes de Provence et du poivre du moulin. Laissez mijoter jusqu'au moment où le vin a totalement réduit.

2/ Pendant ce temps, faites dorer les lardons et ajoutez-les à la viande.

3/ Dans une grande casserole, faites blondir les oignons et les échalotes dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et laissez mijoter, puis ajoutez-les à la sauce.

4/ Au moment où la sauce frissonne, ajoutez la branche de lavande, celle de menthe citronnée, de la sauge, les quatre grandes feuilles de laurier. Salez et poivrez.

5/ Faites cuire vos pâtes

6/ Quand les pâtes sont cuites, mélangez-les à la sauce et servez sur assiette.



Aïoli de poisson (pour 6 personnes)

- 1 kg de morue salée
- 1 chou-fleur
- 500 g de haricots verts
- 12 carottes
- 6 pommes de terre
- 6 oeufs durs

Pour l'aïoli :

- 6 gousses d'ail selon le goût
- 2 jaunes d'oeufs
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ La veille faites dessaler la morue toute la nuit dans l'eau claire.

2/ Le lendemain, nettoyez et épluchez les légumes. Détaillez le chou-fleur en bouquets.

3/ Blanchissez-les à l'eau bouillante salée en les gardant croquants et réservez.

4/ Epluchez et écrasez les gousses d'ail dans un mortier. Lorsque vous obtenez une purée, ajoutez les jaunes d'oeufs et montez à l'huile. Assaisonnez de sel et poivre. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

5/ Pochez la morue dessalée à l'eau bouillante salée.

6/ Egouttez la morue et dressez-la directement sur un plat avec les légumes chauds, les demi oeufs durs et l'aïoli. Peut se manger froid.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_pates-a-la-lavande-et-menthe-citronnee-et-aioli-de-poisson?id=9080419&emissionId=5931