

Eve Sablon • Photographies de La Food

SPAGHETTI



les 30 recettes culte



les tout-petits de MARABOUT





Le petit livre

SPAGHETTI PANZANI®

EVE SABLON
Photographies de La Food

MARABOUT

REMERCIEMENTS DE L'AUTEUR

L'auteur remercie Marie-Eve, toute l'équipe de la Food & Marabout pour sa confiance.

Avec la collaboration de PANZANI®.

Shopping : Eve Sablon

Suivi éditorial : Marie-Ève Lebreton

Relecture : Véronique Dussidour

Mise en pages : Gérard Lamarche

© Hachette Livre (Marabout) 2013

ISBN : 978-2-501-08509-0

43 1843 2

Dépôt légal : janvier 2013

Achévé d'imprimer en novembre 2012

sur les presses d'Impresia-Cayfosa en Espagne

SOMMAIRE

KIT SAUCES TOMATE	4
KIT SAUCES À LA CRÈME.....	6
KIT SAUCES AU PESTO.....	8

LES LÉGUMES

SPAGHETTI, PESTO DE ROQUETTE & ARTICHAUTS	10
SPAGHETTI, SAUCE ÉPICÉE À LA MAROCAINE...	12
SPAGHETTI COPPA, FIGUES & PARMESAN.....	14
SPAGHETTI AUX LÉGUMES VERTS, SAUCE AU CAMEMBERT	15
BEIGNETS DE SPAGHETTI AUX COURGETTES & BASILIC	16
SPAGHETTI FETA & POIVRONS CONFITS	18

LES VIANDES

SPAGHETTI CARBONARA	20
SPAGHETTI BOLOGNAISE	22
SPAGHETTI, SAUCE AUX 3 FROMAGES & VIANDE DES GRISONS	24
SPAGUETTI FAÇON COUSCOUS	26
SPAGHETTI À LA DINDE, SAUCE TOMATE & PIMENT OISEAU.....	28
SPAGHETTI AU CANARD CONFIT, NOISETTES & POMMES MARINÉES	29
SOUPE AU BŒUF & VERMICELLES DE SPAGHETTI	30
GRATIN DE SPAGHETTI AU FOIE GRAS.....	32

LES POISSONS & FRUITS DE MER

SPAGHETTI À LA VONGOLE	34
SPAGHETTI AU CHORIZO DOUX & AUX PÉTONCLES	36
BEIGNETS DE CREVETTES	38
SPAGHETTI AUX CALAMARS	40
SPAGHETTI AU SAUMON & FONDUE DE POIREAUX	41

LES RÉGRESSIVES

SPAGHETTI AU JAMBON BLANC & CHAMPIGNONS DE PARIS	42
SPAGHETTI AU POULET, LARDONS & PETITS POIS	44
SPAGHETTI AUX BOULETTES DE VEAU, SAUCE TOMATE & OLIVES	46
GRATIN DE SPAGHETTI AU MAÏS, JAMBON SEC & MOZZARELLA	48
GALETTES DE SPAGHETTI EN PERSILLADE	50

LES SUCRÉES

SPAGHETTI SAUCE CHOCO-BANANE	52
SPAGHETTI FAÇON RIZ AU LAIT	54
GÂTEAUX DE SPAGHETTI AUX FRUITS DES BOIS	56

KIT SAUCES TOMATE

POUR 4 PERSONNES

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 oignon haché, 1 gousse d'ail pilée, 25 cl de vin blanc, 800 g de tomates concassées en boîte, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, sel, poivre noir du moulin

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer l'oignon 5 minutes à feu moyen. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Incorporer le vin blanc, porter à ébullition et laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que le vin s'évapore de moitié. Ajouter les tomates, ramener à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes à découvert pour que la sauce épaisse. Ajouter le sucre. Assaisonner.

SAUCE TOMATE AUX HERBES

Mélanger 2 cuillerées à soupe d'herbes fraîches hachées (basilic, thym ou origan), 1 cuillerée à café d'herbes italiennes déshydratées et 200 g de tomates cerises jaunes coupées en deux et préalablement grillées. Les ajouter à la recette de base et faire réchauffer le tout 5 minutes.

SAUCE TOMATE AUX LARDONS & AU PIMENT

Au moment de faire revenir l'oignon, incorporer à la recette de base 1 cuillerée à café d'éclats de piment déshydratés et 4 tranches de lard coupées en lardons. Ajouter 2 cuillerées à soupe de basilic finement ciselé.

SAUCE AU POIVRON ROUGE & AUX TOMATES SÈCHÉES

Ajouter à la recette de base 1 cuillerée à café de paprika fumé à la gousse d'ail pilée. Quand la sauce est prête, incorporer 150 g de tomates séchées et 150 g de poivron rouge. Compléter par 2 cuillerées à café d'origan ciselé.

SAUCE TOMATE AUX OLIVES, À LA FETA & À L'ORIGAN

Ajouter à la recette de base 150 g de feta émiettée, 1 cuillerée à café d'origan déshydraté et 50 g d'olives vertes égouttées, dénoyautées et hachées.



KIT SAUCES À LA CRÈME

POUR 4 PERSONNES

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 4 oignons nouveaux pelés et émincés, 2 gousses d'ail pelées et pilées, 25 cl de vin blanc, 50 cl de crème fraîche épaisse

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les oignons pendant 2 minutes. Ajouter l'ail, laisser cuire 1 minute, puis verser le vin blanc. Porter à ébullition. Laisser chauffer 10 minutes à feu vif. Quand ce liquide a réduit de moitié, ajouter la crème. Réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes, à découvert, jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et onctueuse.

SAUCE À LA CRÈME AUX PETITS POIS & AU JAMBON CRU

Passer 100 g de jambon cru sous le gril du four préchauffé. Quand il est croustillant, le casser en petits morceaux et ajouter ces derniers à la recette de base. Ajouter 155 g de petits pois frais ou congelés et avant de servir 2 cuillerées à soupe de basilic émincé et 3 cuillerées à soupe de parmesan frais râpé.

SAUCE PRIMAVERA

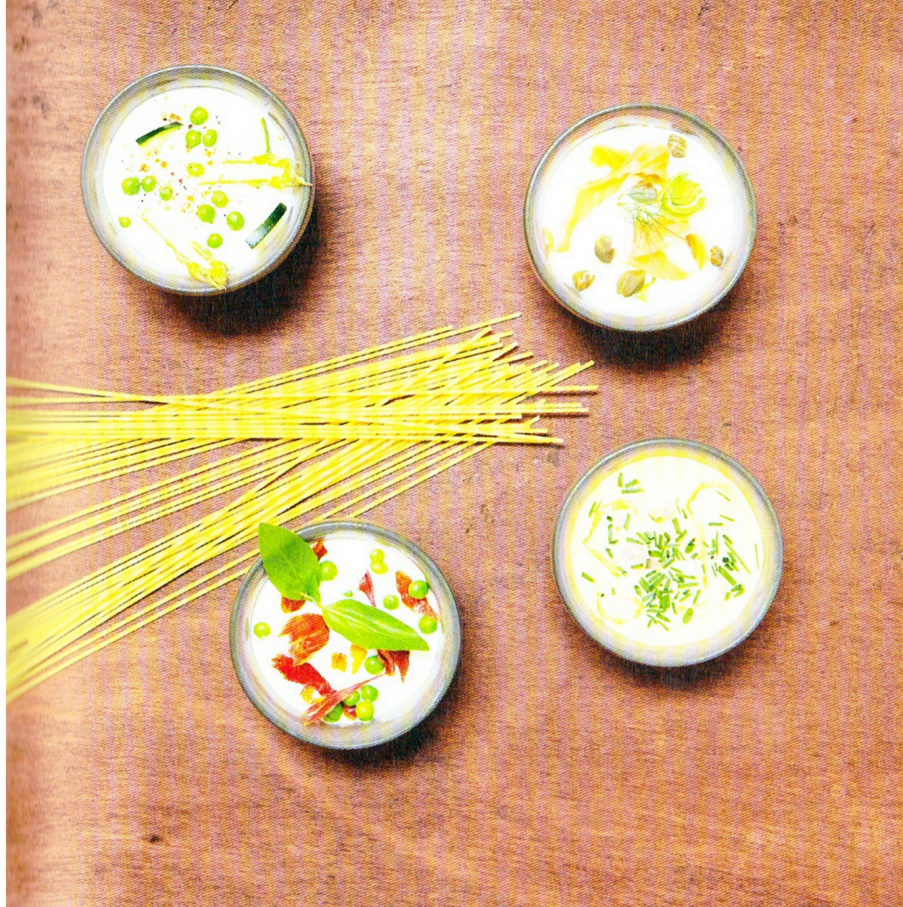
Ajouter à la recette de base 200 g d'asperges émincées, 200 g de courgettes, 200 g de petits pois et 200 g de jeunes pousses d'épinard. Laisser cuire à couvert, à feu moyen. Incorporer 3 cuillerées à soupe de parmesan frais râpé. Saler et poivrer généreusement.

SAUCE AU SAUMON FUMÉ & AU POIREAU

Incorporer à la recette de base 200 g de saumon fumé émincé, 1 petit poireau émincé, 2 cuillerées à soupe de câpres et 2 cuillerées à soupe d'aneth ciselé.

SAUCE AUX BOUQUETS & AU SAFRAN

Faire tremper ½ cuillerée à café de filaments de safran dans 2 cuillerées à soupe d'eau chaude pendant 10 minutes. Ajouter le mélange à la recette de base avec 750 g de bouquets crus, décortiqués. Couvrir et laisser cuire 5 minutes. Saler, poivrer. Incorporer 1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée avant de servir.



KIT SAUCES AU PESTO

POUR 25 CL

50 g de pignons grillés, 1 gousse d'ail, 100 g de feuilles de basilic frais, 50 g de parmesan frais finement râpé, 10 cl d'huile d'olive vierge extra

Écraser les pignons, l'ail, le basilic et le parmesan au pilon dans un mortier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, ou les mixer au robot. Transférer la pâte dans un saladier, puis incorporer l'huile petit à petit. Verser un filet d'huile d'olive sur le pesto pour l'empêcher de blanchir.

PESTO AUX AMANDES, À LA MENTHE & AU PERSIL

Remplacer les pignons par des amandes grillées et le basilic par 30 g de menthe et 30 g de persil plat.

PESTO AUX OLIVES VERTES

Ajouter à la recette de base 50 g d'olives vertes dénoyautées. Mixer pour obtenir une pâte homogène.

PESTO AUX TOMATES SÉCHÉES

Ajouter à la recette de base 100 g de tomates séchées. Mixer pour obtenir une pâte homogène.

PESTO À LA ROQUETTE & AUX CÂPRES

Remplacer les pignons par des noix, le basilic par de la roquette et ajouter 2 cuillerées à soupe de câpres à la recette de base. Mixer pour obtenir une pâte homogène.



SPAGHETTI, PESTO DE ROQUETTE & ARTICHAUTS

20 MIN DE PRÉPARATION – 12 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

300 g de spaghetti
Panzani®

1 gousse d'ail

une vingtaine de petits
cœurs d'artichauts
en conserve

150 g de roquette

30 g de parmesan râpé

40 g de pignons de pin

15 cl d'huile d'olive

20 g de parmesan entier
sel

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau glacée.

2- Peler et dégermer la gousse d'ail.

3- Dans le bol du mixeur, mettre la roquette, l'ail, les pignons de pin et le parmesan râpé. Incorporer l'huile d'olive en filet jusqu'à l'obtention d'une consistance bien lisse.

4- Couper les artichauts égouttés en quartiers.

5- Mélanger les spaghetti avec le pesto puis ajouter les cœurs d'artichauts. Parsemer de parmesan fraîchement râpé. Servir aussitôt.



SPAGHETTI, SAUCE ÉPICÉE À LA MAROCAINE

20 MIN DE PRÉPARATION – 35 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

2 grosses aubergines

1 gros oignon jaune

1 gousse d'ail

1 boîte de tomates
concassées

3 feuilles de laurier

2 cuillerées à soupe
de mélange 5 épices

10 cl d'huile d'olive

sel

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

2- Éplucher puis émincer l'oignon et la gousse d'ail.

3- Laver les aubergines puis les découper en dés.

4- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive puis faire cuire les dés d'aubergine, l'ail et l'oignon à feu moyen pendant 5 minutes. Ajouter le laurier, les tomates concassées et le mélange 5 épices. Saler, couvrir puis laisser mijoter à feu doux environ 30 minutes.

5- Servir les spaghetti accompagnés de la sauce.



SPAGHETTI COPPA, FIGUES & PARMESAN

20 MIN DE PRÉPARATION – 20 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

300 g de spaghetti
Panzani®

8 figues fraîches

100 g de parmesan entier

100 g de coppa finement
tranchée

1 cuillerée à soupe
de miel (de printemps)

3 cuillerées à soupe
de vinaigre balsamique

5 cl d'huile d'olive
sel

- 1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau glacée.
- 2- Laver les figues et les couper en quartiers.
- 3- Dans une poêle, faire revenir à feu doux les figues avec l'huile d'olive pendant 5 minutes puis ajouter le miel. Bien mélanger et laisser cuire 5 minutes puis déglacer avec le vinaigre balsamique.
- 4- À l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan.
- 5- Rouler les tranches de coppa en cônes.
- 6- Servir les spaghetti accompagnés des figues avec leur jus, des cônes de coppa et parsemer de copeaux de parmesan.



SPAGHETTI AUX LÉGUMES VERTS, SAUCE AU CAMEMBERT

40 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

100 g de petits pois frais,
écosés

200 g de brocolis

200 g de haricots verts

1 camembert

25 cl de crème liquide

1 cuillerée à soupe
de noix de muscade
en poudre

sel, poivre 5 baies

- 1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.
- 2- Laver le brocoli et séparer les têtes.
- 3- Équeuter les haricots verts.
- 4- Faire cuire l'ensemble des légumes dans de l'eau bouillante salée pendant 7 à 8 minutes.
- 5- Dans une casserole, faire fondre le camembert coupé en petits morceaux avec la crème liquide et la noix de muscade. Saler, poivrer. Mélanger régulièrement.
- 6- Mélanger les spaghetti avec la sauce au camembert puis ajouter les légumes verts égouttés.



BEIGNETS DE SPAGHETTI AUX COURGETTES

& BASILIC

20 MIN DE PRÉPARATION – 20 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

300 g de spaghetti
Panzani®

2 petites courgettes

100 g de basilic frais

100 g de parmesan râpé

1 gousse d'ail

3 œufs

1 cuillerée à café de curry
en poudre

huile de friture

sel, poivre

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau glacée.

2- Laver les courgettes puis les découper en petits dés.

3- Éplucher et hacher la gousse d'ail.

4- Ciseler finement le basilic.

5- Dans un saladier, battre les œufs avec le curry. Saler, poivrer. Ajouter les courgettes, le basilic, le parmesan et l'ail.

Incorporer ensuite les spaghetti froids et égouttés. Mélanger.

6- Dans une casserole, faire chauffer l'huile de friture à feu vif. Former dans le creux de la main des beignets les plus compacts possibles. Les plonger dans l'huile et laisser cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.



SPAGHETTI FETA & POIVRONS CONFITS

15 MIN DE PRÉPARATION – 1 H 10 DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

300 g de spaghetti
Panzani®

150 g de feta

3 poivrons (rouge, vert
et jaune)

10 cl d'huile d'olive
sel, poivre 5 baies

- 1- Préchauffer le four à 200 °C.
- 2- Envelopper chaque poivron de papier d'aluminium. Enfourner et laisser cuire 1 heure. À la sortie du four, réserver quelques instants avant de les peler et de les épépiner. Les détailler en fines lamelles.
- 3- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau glacée.
- 4- Découper la feta en petits dés.
- 5- Mélanger les spaghetti avec les lamelles de poivron, les dés de feta et l'huile d'olive. Poivrer. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



SPAGHETTI CARBONARA

10 MIN DE PRÉPARATION – 20 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

500 g de spaghetti
Panzani®

50 cl de crème liquide

8 jaunes d'œuf

1 oignon

250 g de lardons fumés
sel, poivre aux 5 baies

- 1- Dans un bol, fouetter 10 cl de crème liquide et 2 jaunes d'œuf.
- 2- Éplucher et émincer l'oignon.
- 3- Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé avec les lardons. Quand ils sont colorés, déglacer avec le reste de la crème fraîche. Saler, poivrer puis laisser réduire à feu moyen pendant 5 minutes. Incorporer les œufs battus et laisser cuire 5 minutes à feu très doux.
- 4- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.
- 5- Mélanger les spaghetti avec la sauce. Disposer les pâtes dans 6 assiettes et ajouter 1 jaune d'œuf cru au centre.



SPAGHETTI BOLOGNAISE

15 MIN DE PRÉPARATION – 45 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

1 oignon

2 gousses d'ail

2 carottes

1 branche de céleri

300 g de bœuf haché

500 g de tomates
concassées

20 cl de vin blanc

huile d'olive

sel, poivre

- 1-Éplucher et hacher l'oignon et les gousses d'ail.
- 2-Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon et l'ail hachés avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la viande hachée et laisser dorer quelques minutes.
- 3-Éplucher et couper les carottes et le céleri en petits morceaux. Les ajouter à la préparation avec les tomates concassées et le vin blanc. Saler, poivrer puis laisser mijoter 30 minutes minimum.
- 4-Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter.
- 5-Servir les pâtes avec la sauce bolognaise.



SPAGHETTI, SAUCE AUX 3 FROMAGES & VIANDE DES GRISONS

20 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

300 g de viande
des Grisons

150 g de gorgonzola

100 g de fromage
de chèvre frais

100 g de mascarpone

30 cl de crème liquide

150 g de pignons de pin

1 cuillerée à soupe de
noix de muscade râpée

sel, poivre 5 baies

1- Découper le gorgonzola et le fromage de chèvre en petits morceaux. Les placer dans une casserole et faire chauffer à feu doux avec la crème liquide et le mascarpone. Mélanger jusqu'à obtenir une sauce bien lisse. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

2- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

3- Couper la viande des Grisons en lamelles.

4- Dans une poêle, faire torréfier légèrement les pignons de pin. Les retirer puis poêler rapidement les lamelles de viande des Grisons.

5- Ajouter les pignons de pin et la viande des Grisons dans la sauce aux 3 fromages. Mélanger avec les pâtes et servir.



SPAGHETTI FAÇON COUSCOUS

15 MIN DE PRÉPARATION – 55 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

500 g de spaghetti
Panzani®

800 g d'agneau (collier)

1 oignon

2 branches de céleri frais

4 carottes

3 courgettes

1 cuillerée à soupe
d'harissa

2 cuillerées à soupe
de ras el-hanout

huile d'olive

sel

- 1- Détailler l'agneau en cubes.
- 2- Éplucher et émincer l'oignon.
- 3- Laver les légumes. Éplucher les carottes.
- 4- Couper tous les légumes en morceaux.
- 5- Dans une casserole, faire braiser les morceaux d'agneau avec l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ajouter 50 cl d'eau, l'harissa et le ras el-hanout. Saler. Laisser mijoter 30 minutes à feu moyen puis ajouter les légumes et poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes à feu doux.
- 6- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter.
- 7- Servir les pâtes avec la viande, les légumes et le bouillon.



SPAGHETTI À LA DINDE, SAUCE TOMATE & PIMENT OISEAU

15 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti Panzani®

350 g de filet de dinde

2 boîtes de tomates concassées

2 gousses d'ail

4 piments oiseau (pili-pili)

huile d'olive

1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

sel

- 1-Émincer les filets de dinde.
- 2-Hacher l'ail et les piments oiseau finement.
- 3-Dans une poêle, faire griller les morceaux de dinde avec de l'huile d'olive puis ajouter l'ail et les piments hachés. Laisser revenir à feu doux 5 minutes puis incorporer les tomates concassées et le sucre. Saler. Laisser mijoter 15 minutes.
- 4-Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter.
- 5-Verser la sauce sur les pâtes et servir aussitôt.



28

SPAGHETTI AU CANARD CONFIT, NOISETTES & POMMES MARINÉES

25 MIN DE PRÉPARATION – 25 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

300 g de spaghetti Panzani®

2 cuisses de canard confites

100 g de noisettes décortiquées

2 pommes gala (ou golden)

10 cl de vinaigre de framboise ou de cidre

1 cuillerée à soupe d'huile de noix

sel, poivre

- 1-Éplucher et couper les pommes en fines lamelles. Les faire mariner dans le vinaigre de framboise. Saler, poivrer.
- 2-Dans une poêle, faire dorer les cuisses de canard 15 minutes. Laisser tiédir puis émietter la viande.
- 3-Hacher grossièrement les noisettes.
- 4-Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter.
- 5-Dans un plat, mélanger les spaghetti, les noisettes hachées, les pommes marinées et le confit de canard émietté. Déguster.



29

SOUPE AU BŒUF & VERMICELLES DE SPAGHETTI

20 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

2 cubes de bouillon
de bœuf

1 cuillerée à soupe
d'huile d'olive

200 g de bœuf (rumsteck)

2 grosses échalotes

1 botte d'asperges vertes

150 g de spaghetti
Panzani®

sel, poivre

- 1- Dans une casserole, porter à ébullition 1 litre d'eau avec les cubes de bouillon et 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.
- 2- Détailler le bœuf en fines lamelles.
- 3- Éplucher et émincer les échalotes.
- 4- Couper les asperges en tronçons.
- 5- Couper les spaghetti en petits morceaux.
- 6- Ajouter les asperges et les spaghetti dans le bouillon et laisser cuire 5 minutes.
- 7- Ajouter ensuite les lamelles de bœuf et les échalotes. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Saler, poivrer.



GRATIN DE SPAGHETTI AU FOIE GRAS

15 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

500 g de spaghetti
Panzani®

1 bloc de foie gras
de canard (150 g)

25 cl de crème liquide

150 g de parmesan râpé

10 g de beurre

sel, poivre aux 5 baies

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter.

2- Dans une casserole, faire fondre à feu doux le bloc de foie gras coupé en morceaux avec la crème liquide. Saler et poivrer.

3- Ajouter les spaghetti dans la sauce et bien mélanger.

4- Préchauffer le four à 200°C.

5- Mettre le tout dans un plat allant au four préalablement beurré. Parsemer de parmesan. Enfourner et laisser cuire 10 à 15 minutes.



SPAGHETTI À LA VONGOLE

30 MIN DE PRÉPARATION – 12 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

500 g de coques

500 g de palourdes

1 oignon jaune

1 gousse d'ail

3 cuillerées à soupe
de persil plat, ciselé

15 cl de crème liquide

10 cl de vin blanc

huile d'olive

sel, poivre

1- Rincer les coquillages et les laisser tremper dans de l'eau bien salée pendant 15 minutes. Les faire cuire dans une cocotte à couvert pendant 4 minutes, à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient tous ouverts.

2- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

3- Éplucher et hacher l'oignon et la gousse d'ail.

4- Dans une poêle, faire revenir l'ail et l'oignon hachés dans de l'huile d'olive. Ajouter le jus de cuisson des coquillages, le vin et la crème liquide. Laisser mijoter 5 minutes à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe. Saler, poivrer.

5- Mélanger les spaghetti avec la sauce et ajouter les coquillages. Parsemer de persil haché avant de servir.



SPAGHETTI AU CHORIZO DOUX & AUX PÉTONCLES

20 MIN DE PRÉPARATION – 12 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

300 g de chorizo doux

400 g de noix de pétoncle

25 cl de vin blanc

huile d'olive

sel, poivre

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

2- Découper le chorizo en rondelles.

3- Dans une poêle, faire dorer les rondelles de chorizo. Réserver.

4- Dans la poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif et y saisir rapidement les noix de pétoncle. Déglacer avec le vin blanc et ajouter les rondelles de chorizo. Saler très légèrement et poivrer. Laisser réduire 5 minutes environ.

5- Mélanger les spaghetti avec la sauce aux pétoncles et le chorizo.



BEIGNETS DE CREVETTES

20 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

100 g de spaghetti
Panzani®

24 grosses crevettes
cuites

2 œufs

6 cuillerées à soupe
de farine

25 cl d'huile de friture

sauce soja

sel, poivre

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau glacée.

2- Décortiquer les crevettes en conservant le bout de la queue.

3- Dans un saladier, battre les œufs. Saler, poivrer. Ajouter les spaghetti froids, égouttés puis bien mélanger pour les enduire d'œufs battus.

4- Enrouler quelques spaghetti autour de chaque crevette.

5- Disposer la farine dans une assiette et y tremper légèrement les crevettes garnies.

6- Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire dorer les beignets de crevettes de chaque côté. Servir, accompagné de sauce soja.



SPAGHETTI AUX CALAMARS

30 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

500 g de calamars

2 gousses d'ail

5 cuillerées à soupe de
concentré de tomates

15 cl de vin blanc

30 cl de crème liquide

huile d'olive

sel, poivre

- 1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.
- 2- Nettoyer les calamars et les couper en rondelles.
- 3- Éplucher et hacher finement les gousses d'ail.
- 4- Dans une poêle, faire dorer légèrement les rondelles de calamar avec l'huile d'olive et l'ail haché. Déglacer avec le vin blanc puis ajouter le concentré de tomates et la crème liquide. Saler, poivrer et bien mélanger. Laisser mijoter 5 minutes.
- 5- Mélanger les spaghetti avec les calamars et servir aussitôt.



SPAGHETTI AU SAUMON & FONDUE DE POIREAUX

20 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

500 g de pavé de saumon

2 gros poireaux

1 cuillerée à café de curry
en poudre

20 cl de vin blanc

30 cl de crème fraîche
épaisse

huile d'olive

ciboulette

sel, poivre 5 baies

- 1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.
- 2- Laver et émincer les poireaux en larges rondelles.
- 3- Retirer la peau du saumon et le couper en dés.
- 4- Dans une poêle, saisir les dés de saumon dans de l'huile d'olive à feu vif. Réserver.
- 5- Dans la poêle, faire revenir les rondelles de poireau à feu moyen puis mouiller avec le vin blanc. Laisser mijoter à couvert 15 à 20 minutes. Ajouter ensuite la crème fraîche et le curry. Saler, poivrer. Ajouter les dés de saumon et poursuivre la cuisson 2 minutes.
- 6- Mélanger les spaghetti avec la sauce au saumon. Parsemer de ciboulette ciselée.



SPAGHETTI AU JAMBON BLANC & CHAMPIGNONS DE PARIS

15 MIN DE PRÉPARATION – 20 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

500 g de champignons
de Paris

6 tranches de jambon
blanc

2 échalotes

150 g de parmesan râpé

30 cl de crème liquide

huile de tournesol
(ou de colza)

sel, poivre

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

2- Laver soigneusement les champignons de Paris et les couper en lamelles.

3- Éplucher et hacher finement les échalotes.

4- Dans une poêle, faire revenir les champignons et les échalotes émincés dans de l'huile. Quand les champignons ont rejeté leur eau et qu'ils commencent à dorer, ajouter le jambon coupé en petits morceaux. Laisser revenir quelques minutes pour que le jambon colore un peu, déglacer avec la crème liquide. Saler, poivrer puis laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le parmesan râpé et remuer.

5- Mélanger les spaghetti avec la sauce puis servir.



SPAGHETTI AU POULET, LARDONS & PETITS POIS

15 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

400 g de filets de poulet

200 g de lardons fumés

100 g de petits pois
écossés

200 g de mascarpone

15 cl de crème liquide

huile d'olive

parmesan

sel, poivre 5 baies

1- Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée 5 minutes.

2- Couper le poulet en fines lamelles.

3- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

4- Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive à feu vif. Faire dorer les lamelles de poulet sur toutes leurs faces ainsi que les lardons pendant 5 minutes. Ajouter les petits pois, la crème liquide et le mascarpone en mélangeant bien jusqu'à ce que le mascarpone soit fondu. Saler, poivrer.

5- Mélanger les spaghetti avec la sauce au poulet. Servir, accompagné de parmesan fraîchement râpé.



SPAGHETTI AUX BOULETTES DE VEAU, SAUCE TOMATE & OLIVES

15 MIN DE PRÉPARATION – 45 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

1 oignon jaune

1 boîte de tomates
concassées

1 cuillerée à soupe
de sucre en poudre

200 g d'olives vertes,
dénoyautées

herbes fraîches (menthe,
coriandre, persil plat)

1 gousse d'ail

2 œufs

50 g de parmesan râpé

500 g de veau haché

5 cuillerées à soupe
de farine

huile d'olive

sel, poivre

1-Éplucher et émincer l'oignon.

2-Dans une casserole, faire revenir à feu doux l'oignon émincé puis ajouter les tomates concassées et le sucre. Saler, poivrer et laisser mijoter 30 minutes environ. Ajouter en fin de cuisson les olives coupées en rondelles.

3-Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

4-Ciseler finement les herbes.

5-Éplucher et hacher la gousse d'ail.

6-Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter les herbes ciselées, l'ail haché, le parmesan râpé. Saler, poivrer et mélanger. Ajouter le veau haché et bien remuer.

7-Verser la farine dans une assiette.

8-Former avec la main des boulettes de viande et les fariner légèrement.

9-Dans une poêle, faire chauffer de l'huile puis y faire revenir les boulettes sur toutes les faces pendant 5 minutes.

10-Servir les spaghetti avec les boulettes de veau et la sauce tomate.



GRATIN DE SPAGHETTI AU MAÏS, JAMBON SEC & MOZZARELLA

25 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

600 g de spaghetti
Panzani®

40 g de beurre

30 g de farine

40 cl de lait demi-écrémé

20 cl de crème fraîche
épaisse

300 g de maïs

6 tranches de jambon
cru, sec

250 g de mozzarella
(sèche de préférence)

sel, poivre

1 - Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

2 - Préchauffer le four à 200 °C.

3 - Dans une casserole, faire fondre doucement le beurre puis ajouter la farine. Fouetter puis incorporer le lait et la crème fraîche épaisse, petit à petit, sans cesser de remuer pendant 10 minutes : la sauce doit être bien lisse et onctueuse.

Saler, poivrer.

4 - Égoutter le maïs.

5 - Découper le jambon cru en fines lanières.

6 - Ajouter le maïs et les lanières de jambon dans la sauce, mélanger et mettre hors du feu.

7 - Disposer les spaghetti dans un plat à gratin préalablement beurré. Napper de sauce et recouvrir de mozzarella hachée. Enfourner et laisser gratiner quelques minutes.



GALETTES DE SPAGHETTI EN PERSILLADE

15 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

300 g de spaghetti
Panzani®

100 g de persil plat

2 gousses d'ail

2 œufs

200 g de comté râpé

20 g de beurre

10 cl d'huile d'olive

sel, poivre

1- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les spaghetti avec un filet d'huile d'olive pendant 9 minutes. Les égoutter et laisser tiédir.

2- Éplucher et hacher l'ail. Ciseler le persil.

3- Dans un saladier, battre les œufs. Saler, poivrer. Ajouter le comté râpé, l'ail, le persil puis bien mélanger. Ajouter les spaghetti et bien remuer.

4- Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive.

5- Enrouler des spaghetti autour d'une fourchette puis les déposer dans la poêle. Aplatir pour former une galette et laisser cuire 3 minutes de chaque côté, à feu moyen. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des spaghetti.



SPAGHETTI SAUCE CHOCO-BANANE

10 MIN DE PRÉPARATION – 12 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

130 g de spaghetti
Panzani®

150 g de chocolat noir

10 cl de crème liquide

2 cuillerées à soupe
de sucre en poudre

2 bananes

50 g de pralin (ou de
noisettes caramélisées)

1- Dans un grand volume d'eau bouillante, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter et réserver au chaud.

2- Faire fondre le chocolat au bain-marie.

3- Dans un bol, fouetter le chocolat fondu avec la crème liquide et le sucre.

4- Couper les bananes en rondelles.

5- Mélanger les spaghetti avec la sauce au chocolat, les rondelles de banane puis recouvrir de pralin.



SPAGHETTI FAÇON RIZ AU LAIT

10 MIN DE PRÉPARATION – 15 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

130 g de spaghetti
Panzani®

70 cl de lait

1 gousse de vanille

2 bâtons de cannelle
(ou 1 cuillerée à café
de cannelle en poudre)

100 g de raisins secs

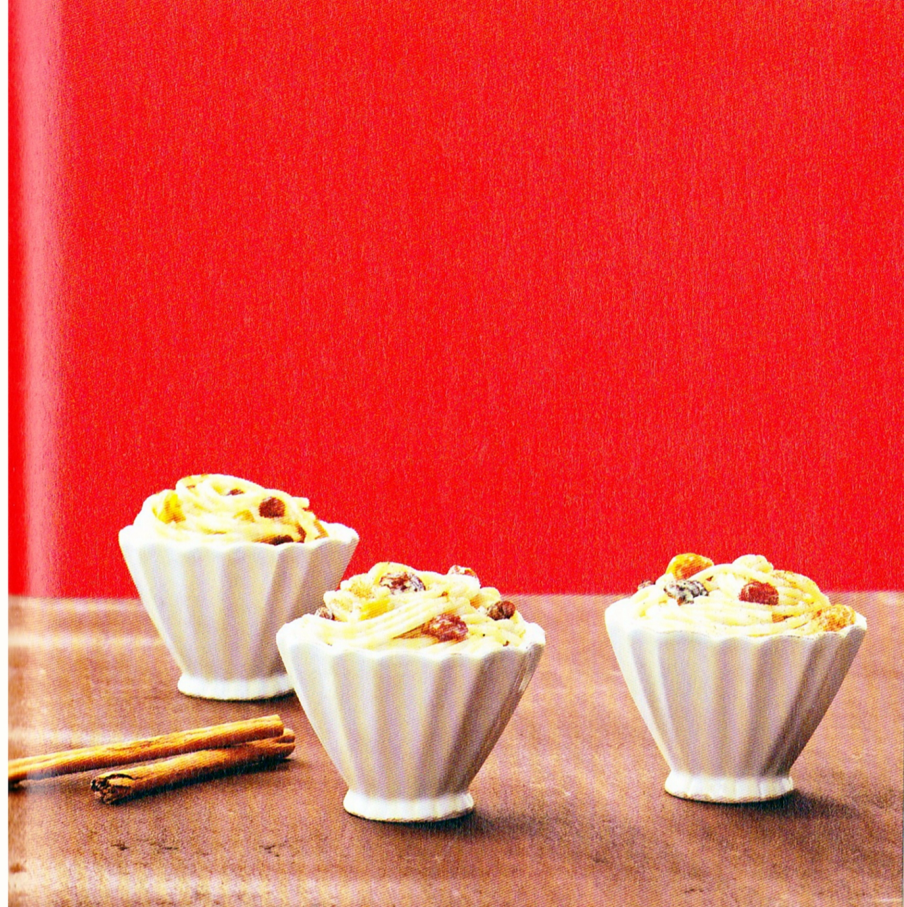
10 cl de crème liquide

3 cuillerées à soupe
de sucre glace

1- Dans une casserole, verser le lait et 50 cl d'eau puis porter à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux et la cannelle. Ajouter les spaghetti et laisser cuire 10 minutes à feu moyen. Ajouter les raisins secs et poursuivre la cuisson 2 minutes à feu doux. Égoutter les pâtes.

2- Dans un bol, battre la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à ce qu'il se dissolve.

3- Mélanger les spaghetti avec la crème sucrée. Servir dans des ramequins individuels.



GÂTEAUX DE SPAGHETTI AUX FRUITS DES BOIS

15 MIN DE PRÉPARATION – 30 MIN DE CUISSON

POUR 6 GÂTEAUX INDIVIDUELS

130 g de spaghetti Panzani®

1 gousse de vanille

5 œufs

5 cuillerées à soupe de sucre en poudre

20 cl de crème liquide

120 g de fruits des bois (framboises, mûres, cassis, groseilles, fraises)

10 g de beurre

- 1-Préchauffer le four à 200 °C.
- 2-Dans un grand volume d'eau bouillante, faire cuire les spaghetti pendant 9 minutes. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau glacée.
- 3-Fendre la gousse de vanille en deux et gratter avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines.
- 4-Dans un saladier, battre les œufs avec les graines de vanille. Incorporer le sucre puis la crème liquide et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 5-Ajouter les fruits rouges et les spaghetti puis bien remuer.
- 6-Verser le mélange dans 6 moules individuels préalablement beurrés. Enfourner et laisser cuire 20 minutes. Déguster tiède.





Eve Sablon • Photographies de La Food

les tout-petits de M A R A B O U T

C'est la plus célèbre des pâtes et la référence phare de Panzani ! Redécouvrez sans tarder cette pâte longue et populaire qui s'adapte à tous les styles de cuisine ! Avec leur bon goût de blé, elles sont l'allié des repas gourmands et variés ! Pour satisfaire tous les évènements, des incontournables aux plus originaux. Découvrez-les vite!



3,50 €

Prix TTC France

43 1843 2

ISBN: 978-2-501-08509-0

Les dernières tendances,
actus et idées sont sur

www.marabout-cote-cuisine.com

