



Salade d'orechiette maison au cabillaud et pesto de noisette

Orechiette maison (pour 4 personnes)

- 250g de farine de blé dur
- 125ml d'eau
- Une pincée de sel

1/ Faites une fontaine avec la farine sur votre plan de travail. Ajoutez la pincée de sel. Versez l'eau petit à petit et mélangez avec les mains jusqu'à ce que vous puissiez former une boule.

2/ Pétrissez à la main : ouvrez la pâte, étirez-la et refermez jusqu'à l'obtention d'un pâton compact. Ce travail d'étirement de la pâte permet de donner l'aspect rugueux aux orechiette.

3/ Coupez un premier morceau du pâton et travaillez à nouveau la pâte durant quelques minutes. Si besoin, pensez à fariner régulièrement le plan de travail. Formez ensuite un cylindre d'environ 1cm de diamètre.

4/ Tranchez ce rouleau de pâte en petits morceaux d'environ 1cm.

5/ A l'aide d'un couteau à bout rond, aplatissez les morceaux de pâte en les enroulant légèrement sur le couteau. Retournez ensuite le morceau sur votre pouce pour lui donner sa jolie forme d'orechiette.

6/ Recouvrez les orechiette d'un linge propre et laissez sécher pendant 12 heures.

Salade d'orechiette maison au cabillaud et pesto de noisette (pour 4 personnes)

- 250g d'orechiette
- 200g de dos de cabillaud
- 100g de champignons de Paris
- 12 tomates cerise
- 1 échalote émincée
- 12 olives noires dénoyautées
- 25 g de noisettes grillées
- 3 càs de pesto de roquette
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre du moulin



- 1/ Faites bouillir un grand volume d'eau salée et cuisez les orechiettes jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
- 2/ Pendant ce temps, faites revenir l'échalote émincée dans un filet d'huile d'olive, ajoutez les champignons de Paris épluchés et coupés, laissez revenir quelques instants.
- 3/ Pendant ce temps, découpez le dos de cabillaud en gros dés et ajoutez-les dans la poêle. Salez et poivrez puis réservez.
- 3/ Une fois la cuisson des pâtes terminée, égouttez-les.
- 4/ Ajoutez aux pâtes les tomates cerises et les olives coupées en deux. Assaisonnez de deux cuillères à soupe d'huile d'olive, du pesto et ajoutez les noisettes concassées grossièrement. Mélangez bien et ajoutez ensuite le mélange cabillaud, champignons et échalote.
- 5/ Dressez sur assiette

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_salade-d-orechiette-maison-au-cabillaud-et-pesto-de-noisette?id=9082807&emissionId=5931