San Daniele
Avenue Charles Quint 6
1083 Bruxelles
(Ganshoren)
Tél. 02 426 79 23
Fax 02 426 92 14

Spaghettis à la bottarga di muggine

Franco Spinelli est le jeune chef du San Daniele. Les Spinelli sont originaires de Sorrente, dans les environs de Naples. Franco nous démontre que la cuisine du sud de l'Italie est non seulement savoureuse, mais aussi raffinée. Le San Daniele est cet autre restaurant italien ayant obtenu une étoile Michelin il y a deux ans.

Pour 4 personnes

- 320 g de spaghettis
- 15 g de persil plat
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl de bouillon de légumes
- 1 c. à c. d'ail émincé
- 80 g de bottarga di muggine (œufs fumés de mullet)
- Sel, poivre

1 Réchauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir l'ail émincé. Retirer du feu et allonger avec le bouillon de légumes, ajouter encore la bottarga et le persil. Mélanger soigneusement à la spatule.

2 Faire cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage. Laisser s'égoutter.

3 Réchauffer les pâtes dans la sauce bottarga. Réserver une petite quantité de sauce. Lier avec un peu d'eau de cuisson des pâtes, laissez frémir quelques instants, relever de poivre, ne pas saler exagérément.

4 Répartir les pâtes sur les assiettes et entourer avec le reste de sauce.

Conseil vin
Cataratto terre di Ginestra, 2005 (100 % *cataratto*, cépage typique de Campanie) chez Licata Vini à Diepenbeek.