

# Spaghettis au fromage & poivre (Cacio e Pepe)

Cyril Lignac

40 min

## INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 320g de spaghettis
  - 3 cuil. à soupe de poivre noir
  - 70g de pecorino
  - 70g de parmesan
  - Gros sel de cuisine
- 
- LES USTENSILES :
  - 1 casserole haute + 1 pince à pâte
  - 1 mortier + 1 pilon
  - 1 sauteuse type wok
- 

•1.

Plongez les spaghettis dans une eau bouillante salée pendant 6 minutes. Concassez le poivre. Versez le poivre dans le wok et ajoutez 3 louches d'eau de cuisson des pâtes. Avant que les pâtes ne soient cuites, égouttez-les à la pince en gardant l'eau de cuisson de côté et déposez-les dans le wok avec le bouillon de poivre. Continuez à cuire 5 minutes tout en mélangeant délicatement à feu doux.

•2.

Râpez le pecorino et le parmesan. Ajoutez les fromages dans les pâtes tout en continuant à les cuire dans le wok. Ajoutez-y de l'eau de cuisson si besoin et continuez à mélanger pour obtenir une cuisson baveuse et un effet de crème.

•3.

Déposez les pâtes dans des assiettes creuses à l'aide de la pince à pâtes et d'une louche pour faire un nid, ajoutez de la sauce crémeuse, un peu de poivre et parsemez de pecorino râpé.