

# PACCHERI, FÈVES ET GUANCIALE OU BACON

## PÂTES



5 personnes



20 min



2,42 € / PERS



Facile

### PRÉPARATION

#### Le Guanciale

Le Guanciale est une viande séchée typiquement italienne. Fabriquée à partir de joues de porc. Elle est savoureuse et son goût puissant. Elle est relevée par des épices et du poivre, puis mise à sécher. Vous pouvez la remplacer par de la bajoue de porc ou par du bacon, de préférence non fumé. Le prix à l'assiette est calculé avec l'achat de Guanciale. Un plat à accompagner d'un bon verre de vin rouge.

#### Les fèves

Compter 250 grammes de fèves écossées par kilo de fèves avec leurs cosses. Avec 1,2 Kg de fèves vous devriez récupérer 300 gr de fèves fraîches. Si vous les utilisez surgelées, compter environ 400 grammes.

#### Le Pecorino

Le choisir non poivré (Pecorino Romano et pas Pecorino Pepato). Vous pouvez le remplacer par du parmesan.

1. Couper le Guanciale en fines lanières
2. Mettre une poêle à chauffer sans matière grasse
3. Y faire revenir le guanciale à feu moyen pendant environ 15 minutes. Mélanger régulièrement. La graisse fondra et il deviendra croquant
4. Porter l'eau à ébullition
5. Utiliser cette eau pour blanchir les fèves. Les plonger dans l'eau pendant 3 minutes et les en sortir avec une écumoire. Le but est d'en ramollir la peau
6. Ne pas jeter l'eau qui servira pour les pâtes
7. Mettre les Paccheri à cuire
8. Pendant la cuisson des pâtes, retirer la peau des fèves en l'incisant avec un couteau
9. Réserver un bol d'eau de cuisson des pâtes
10. Après 11 minutes de reprise de l'ébullition de l'eau des pâtes, les égoutter
11. Les verser dans la poêle. Ajouter les fèves, le pecorino et bien mélanger
12. Ajuster en poivre et en sel selon votre goût. Avec du guanciale et le pecorino, le sel n'est pas forcément nécessaire
13. Servir bien chaud

### INGRÉDIENTS

- 350 g Paccheri (Réf: 521)
- 100 g Guanciale
- 1,2 Kg Fèves (poids non écossées)
- 60 g Pecorino
- Poivre en grain : à votre goût
- Sel : à votre goût