Comme un chef

« Les meilleures pâtes sont moulées dans le bronze »

RECETTE. **Parisien d'adoption, l'ex-candidat de « Top Chef » Denny Imbroisi sublime les saveurs de son Italie natale. Et revisite ses classiques, comme avec ce plat de farfalle.**

Par Rémi Dechambre, photo Guillaume Czerw/Agent Mel, stylisme Sophie Dupuis-Gaulier.

« J'ai passé mes dix premières années en Calabre (la pointe de la botte italienne, NDLR), avec ma mère. J'ai été nourri aux plats traditionnels. Il y avait les *polpette*, ces succulentes boulettes de bœuf à la sauce tomate, l'osso buco ou encore la caponata calabraise, une sorte de ratatouille qu'on faisait avec les légumes du jardin. Ensuite, j'ai rejoint mon père à Mantoue, dans le nord de l'Italie. Il était lui-même chef et m'a tout de suite appris à cuisiner. Je n'étais pas peu fier lorsque, à 14 ans, j'ai préparé, pour la première fois, des tomates confites.

Une cuisson en règle

En 2012, j'ai participé à l'émission « Top Chef » en France. L'une des épreuves consistait à faire déguster à une vingtaine de gamins des produits qu'ils n'aiment pas habituellement. L'idée de dissimuler du poisson dans un plat de pâtes en sauce m'est venue en un quart de seconde. Ce mélange de truite et de ricotta est plus subtil que les traditionnelles pâtes au saumon.

Cette recette est un vrai must, à condition de bien choisir ses pâtes et de les cuire parfaitement. Les meilleures sont celles fabriquées avec des moules en bronze, qui leur donnent une rugosité permettant à la sauce de bien les enrober. En plus d'être confectionnées avec un blé de qualité, elles doivent avoir longuement séché. Les marques industrielles ne prennent pas toujours ce temps. Personnellement, j'achète, en épicerie, des produits de maisons reconnues comme Garofalo. Ensuite, pour la cuisson, il est indispensable de suivre la règle toute simple "1, 10, 100": 1 litre d'eau avec 10 grammes de sel pour 100 grammes de pâtes. En respectant le temps de cuisson et en les égouttant rapidement, vos pâtes auront la texture parfaite et la saveur idéale. Et vous vous sentirez comme en Italie ! » ▬



Le roi de la pasta

Après avoir travaillé auprès des plus grands en France (Alain Ducasse, William Ledeuil) et en Italie, Denny Imbroisi, 30 ans, a ouvert deux tables à Paris: Ida (15e), où il propose une cuisine gastronomique italienne, et Epoca (7e), autour des plats de son enfance. Ce grand amoureux des pâtes a aussi récemment sorti *La Pasta è la Vita* (Alain Ducasse Ed., 220 p., 26,90 €).

Trois blancs pour le bon accord



UN CÔTES-DE-PROVENCE
Ce vin bio aux beaux arômes de fruits blancs mêle, en finale, noisette et amande douce.
Blanc secret, Château des Sarrins, à partir de 19,50 €.



UN BLANC DE CALABRE
Réalisé avec un cépage typiquement italien, cet ansonica (ou inzolia) est frais et vivace.
Ansonica, domaine Calabretta, à partir de 10 €.



UN MÂCON-CHARDONNAY
Ce bio frais et complexe offre un bouquet explosif, aux notes citronnées.
Mâcon-Chardonnay, Bret Brothers, à partir de 14 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES DANS LE LIVRE
« Le Dimanche des chefs »
Larousse, 192 p., 24,95 €.

Les farfalle à la truite et aux olives de Denny Imbroisi

Difficulté ●●○○○
Coût ●●○○○
Préparation 20 minutes
Cuisson 20 minutes

Pour 4 personnes
320 g de farfalle, 200 g de filet de truite, 200 g de ricotta, 60 g d'olives *taggiasca* (à acheter chez les traiteurs italiens) ou d'olives noires de Nice, 25 g de beurre, 1 c. à s. de cerfeuil ciselé, 2 c. à s. d'huile d'olive, quelques baies roses, sel.

Faites cuire la truite côté peau dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes. Lorsqu'elle est cuite, retirez la chair de la peau et émiettez-la. Mixez-la avec la ricotta et réservez. Faites bouillir une casserole d'eau salée puis plongez-y les farfalle. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Egouttez-les en prenant soin de garder un peu d'eau de cuisson. Ajoutez le beurre et remuez bien. Salez.

Mélangez les pâtes à la sauce en ajoutant peu à peu l'eau de cuisson pour la détendre. Ajoutez les olives, les baies roses concassées et le cerfeuil ciselé.

Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins, dans notre cuisine.

photos © Rina Nurra, SP L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.