

LES PÂTES FARFALLE AUX FÈVES ET CHORIZO DE MARC VETRI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/farfalle-feves-chorizo/>

Savourez l'alliance parfaite des Pâtes Farfalle, aux fèves et au chorizo épicé, une recette gourmande, pleine de caractère qui fera vibrer vos papilles

Chef : Marc Vetri

Parts : 2

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Plat De Pâtes Italiennes, Plat Salé,

Ingrédients

Pour 2 assiettes de taille moyenne

90 grammes de Pâtes Farfalle C'est le poids des pâtes séchées

21 grammes d'Huile végétale 2,1 Centilitres/21 Millilitres

40 grammes d'Oignons

50 grammes de Chorizo

70 grammes de Fèves

20 grammes de Parmesan

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 4 assiettes de taille moyenne

180 grammes de Pâtes Farfalle C'est le poids des pâtes séchées

42 grammes d'Huile végétale 4,2 Centilitres/42 Millilitres

80 grammes d'Oignons

100 grammes de Chorizo

140 grammes de Fèves

40 grammes de Parmesan

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 6 assiettes de taille moyenne

270 grammes de Pâtes Farfalle C'est le poids des pâtes séchées

63 grammes d'Huile végétale 6,3 Centilitres/63 Millilitres

LES PÂTES FARFALLE AUX FÊVES ET CHORIZO DE MARC VETRI

120 grammes d'Oignons
150 grammes de Chorizo
210 grammes de Fèves
60 grammes de Parmesan
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre

Instructions

Comme je vous le disais plus haut, le plus simple est d'acheter les Pâtes Farfalle (90 g), mais si vous voulez les faire vous-mêmes, cela sera encore meilleur ! Il faut les faire quelques heures avant de les cuire afin qu'elles sèchent un peu

Les pâtes maison

Il y a plusieurs recettes de pâte à ravioles sur le blog, à vous de choisir

Toutes les recettes sont [ICI](#)

1. Si vous faites vous-mêmes les pâtes, préparer la pâte à ravioles et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
2. Laisser reposer 30 minutes
3. Fariner la pâte sur les deux faces
4. Etaler avec un rouleau à pâtisserie
5. Laminer avec un "laminoir", soit manuel (avec manivelle) ou motorisé (genre Kitchen Aid comme sur les photos)
6. Laminer plusieurs fois, en diminuant la largeur des rouleaux. Si vous utilisez un kitchen aid comme moi, je lamine du numéro 1 jusqu'au numéro 4 ou 5
7. Découper des rectangles, d'environ 5 cm x 2,5 cm
8. Vous pouvez utiliser un couteau, ou une roulette dentée
9. Pour former les farfalle, poser une petite goutte d'eau au centre
10. Presser le centre, le 1er pli
11. Plier de chaque côté, afin de former "un noeud papillon"
12. Reserver à température ambiante pendant 10 minutes, afin que la soudure "colle" et ne s'ouvre pas à la cuisson
13. Faire bouillir une grande casserole remplie d'eau et de sel, puis réduire le feu
14. Plonger les Pâtes Farfalle (90 g) et cuire quelques minutes
15. Egoutter, et garder l'eau car on va s'en servir
16. Emincer les Oignons (40 g) et emincer en petits dés le Chorizo (50 g)
17. Faire chauffer l'Huile végétale (21 g ou 2,1 Centilitres/21 Millilitres) dans une poêle
18. Ajouter les Oignons (40 g) et faire suer 2 minutes à feu moyen/fort
19. Ajouter le Chorizo (50 g) et cuire 1 minute

LES PÂTES FARFALLE AUX FÊVES ET CHORIZO DE MARC VETRI

20. Ajouter les Fèves (70 g)
21. Ajouter les pâtes égouttées
22. Ajouter une petite louche de l'eau dans laquelle on a cuit les pâtes (cette eau contient de l'amidon et va lier la sauce)
23. Cuire et évaporer l'eau
24. Servir dans des assiettes
25. Grater le Parmesan (20 g) et verser sur les plats
26. Assaisonner avec Sel et Poivre