Risotto de coquillettes carbonara





Pierre-Olivier Lenormand

Auteur et Chef du restaurant "Le CasseNoix"
75015 Paris

En quelques lignes voici un peu mon parcours pour celle à qui je consacre une grande partie de ma vie, qui m'inspire chaque jour depuis de si nombreuses années, ma passionnée, mon adorée…. « La Cuisine ».
Une pensée toute particulière pour mon père, MOF charcutier du Loiret qui m'initiera à ce beau métier depuis mon plus jeune âge…
Je rentre à l'école hôtelière en 1992, j'y remporte trois ans plus tard mon premier concours à 17 ans, celui des championnats de France junior de dessert qui restera un magnifique souvenir.
Dès ma sortie d'école, je débute aux cuisines de l'Hôtel de Crillon aux côtés de Christian Constant, puis rejoints l'un de ses fidèles, Didier Varnier avec qui je reste quelques années au C'amelot élaborant une belle cuisine de bistrot comme je les aime.
J'effectue ensuite mon service militaire aux fourneaux du Palais de l'Elysée dirigé par Joël Normand sous la présidence de Jacques CHIRAC. J'y garderai de très bons amis qui viennent souvent gouter à ma cuisine.
Par la suite, j'intègre l'équipe d'Alain Solivérès aux Elysées du Vernet découvrant ainsi une somptueuse cuisine du sud avec de beaux produits du terroir provençaux. Je vais ensuite me perfectionner au Jamin du talentueux Benoit Guichard pour concocter des plats d'inspiration traditionnelle pleins de saveurs.
Puis je retrouve mon fidèle ami Bruno Doucet aux commandes de la Régalade qu'il reprend brillamment des mains d'Yves Camdeborde. Je reste à ses côtés pendant 6 fabuleuses années avant de décider de voler de mes propres ailes, l'envie et la motivation étaient très forte, puis arrive mon coup de cœur tant attendu, situé tout près de la Tour Eiffel au 56 rue de la Fédération dans le 15 ème arrondissement.

Ma recette :
Vous prenez, une bonne bouille de bistrot, vous y ajoutez de délicieux produits de saison, de l'authenticité, de la générosité, de la passion, du plaisir à transmettre, un beau travail d'équipe… vous mélangez et vous obtenez la recette de mon restaurant le CASSENOIX.

www.le-cassenoix.fr

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Risotto de coquillettes carbonara

Pour 4 personnes

500g de coquillettes (pas de cuisson rapide)
80 cl d'eau
1 cube de bouillon de volaille
30 cl de crème épaisse
80 g parmesan en poudre
2 oignons
2 gousses d'ail
200 g de lardons allumettes
huile d'olive

Ustensiles :

une planche à découper
un couteau
deux casseroles
une cuillère en bois
une cuillère à soupe

Eplucher l'oignon et le hacher.
Hacher la gousse d'ail.
Verser 40 cl d'eau dans une casserole.
Y ajouter le cube de bouillon de volaille et porter à ébullition
Verser un peu d'huile d'olive dans une autre casserole.
Y faire revenir l'oignon et l'ail hachés.
Ajouter une pincée de sel.
Laisser cuire quelques minutes.
Ajouter les lardons.
Faire revenir 1 à 2 minutes.
Ajouter les coquillettes. Les faire nacrer : elles doivent devenir un peu translucides.
Les recouvrir de bouillon de volaille chaud à hauteur.
Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois pour ne pas que ça accroche.
Lorsqu'il n'y a plus de bouillon, goûter pour vérifier la cuisson.
Si elles ne sont pas suffisamment cuites, les remouiller avec un peu de bouillon. La cuisson dure 8 minutes environ.
Ajouter le parmesan puis la crème.

Mélanger pendant 1 à 2 minutes et servir.

Le CasseNoix

56, rue de la Fédération
F-75015 Paris
T +33 1 45 66 09 01

www.le-cassenoix.fr

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE