

# Cacio e pepe

Je reviens à peine de Rome où j'ai passé à nouveau quelques jours de vacances, que je vous propose déjà une recette vraiment simplissime ! La traduction étant « fromage et poivre ». La sauce est faite avec le fromage et l'eau de cuisson des pâtes. Il faudra juste faire attention à ne pas recuire la sauce qui dans ce cas ferait cailler le pecorino. En une dizaine de minutes, le tout est prêt et absolument savoureux !

★★★★★ 5 de 3 notes



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min

TEMPS DE CUISSON

10 min



TYPE DE PLAT  
Plat principal

CUISINE  
Italienne



PORIONS  
4 personnes

CALORIES  
266 kcal

## INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes (spaghetti pour être traditionnel, mais j'ai pris ici des rigatoni)
- 250 g de pecorino romano
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de sel
- huile d'olive

## INSTRUCTIONS

1. Mettez le poivre dans un petit mortier (ou même sur une planche à découper) et écrasez-le. Sur la planche, prenez un large couteau pour écraser avec le plat de celui-ci.
2. Mettez une quinzaine de grains de poivre à griller une petite minute sur feu modéré en mélangeant. Mettez de côté.
3. Mettez une casserole d'eau à bouillir. Puis mettez les pâtes à cuire 1 minute de moins que la recommandation *al dente*. Je ne sale pas du tout l'eau des pâtes car le pecorino est déjà assez salé.
4. Pendant la cuisson des pâtes, râpez finement le pecorino.
5. Versez un peu d'eau de cuisson dans le fromage.
6. Avec un petit fouet, mélangez sans attendre et ajoutez juste assez d'eau pour créer quelque chose de crémeux. Attention à ne pas verser trop d'eau, sinon la sauce n'est plus crémeuse. Allez-y par petites quantités.

7. Ajoutez le poivre noir légèrement torréfié.

8. Gardez un peu d'eau de cuisson des pâtes de côté. Égouttez les pâtes puis replacez-les dans la casserole sur feu modéré avec deux-trois cuillerées à soupe d'eau de cuisson et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire jusqu'à absorption complète du liquide.

9. Coupez le feu ! Puis versez la crème de pecorino. Ne remettez surtout pas le feu en route sinon le fromage va coaguler. C'est pour cela que l'on réchauffe les pâtes avec un peu d'eau avant, pour que le tout soit bien chaud.

10. Mélangez bien.

11. Servez avec un peu plus de poivre noir.



MOTS CLÉ

Fromage, Pecorino

## Tried this recipe?

Let us know how it was!

Recette de la Cuisine de Bernard