

LES BASES

LA CUISSON DES PÂTES

Vous aimez les pâtes? Non ? C'est peut être parce qu'elle ne sont pas cuites correctement.

Personnellement j'adore les pâtes, les coquillettes au beurre, les pâtes en salade, les gratins, les pâtes aux fruits de mer, au Pesto, à la bolognese, à la carbonara... Hum... je m'égare.

Mais avant tout, il faut les cuire correctement.

LES BASES

LA CUISSON DES PÂTES

POUR LA CUISSON DE PÂTES, J'AI QUELQUES RÈGLES INDISPENSABLES QU'IL FAUT RESPECTER.

VOICI MES " 6 COMMANDEMENTS " POUR CUIRE SES PÂTES.

1° - IL FAUT AVOIR UNE CASSEROLE ASSEZ GRANDE ET NE PAS UTILISER UN DÉ À COUDRE POUR LA CUISSON.

2° - ON DOIT METTRE 8 À 10 GRAMMES DE SEL PAR LITRE D'EAU POUR LA CUISSON. ON COMPTE ENVIRON 100 G DE PÂTES PAR PERSONNES.

3° - ON NE PLONGE PAS LES PÂTES DANS DE L'EAU FRÉMISSANTE, MAIS DANS DE L'EAU BOUILLANTE À GROS BOUILLONS.



LES BASES

LA CUISSON DES PÂTES

4° - LORSQUE L'ON A PLONGÉ NOS PÂTES, ON MÉLANGE JUSQU'À CE QUE L'EAU SE REMETTE À BOUILLIR ET QU'UNE ÉCUME BLANCHE APPARAÎT À LA SURFACE DE L'EAU. LORSQUE C'EST FAIT, ON PEUT BAISSER LÉGÈREMENT LA TEMPÉRATURE DU FEU, MAIS IL FAUT GARDER UNE ÉBULLITION.

5° - NE METTEZ PAS D'HUILE NI DE BEURRE DANS L'EAU DE CUISSON POUR ÉVITER QUE LES PÂTES NE COLLENT! CA NE SERT À RIEN, L'EAU ET L'HUILE NE SONT PAS MISCIBLES, ELLES NE SE MÉLANGENT PAS! IL SUFFIT DE MÉLANGER VOS PÂTES TOUTES LES 2 MINUTES PENDANT LA CUISSON, VOUS N'AUREZ PAS LE TEMPS DE REPASSER VOTRE T-SHIRT.



LES BASES

LA CUISSON DES PÂTES

6° - RESPECTEZ LE TEMPS DE CUISSON INDIQUÉ SUR VOTRE PAQUET DE PÂTES ET COMMENCEZ LE DÉCOMPTE À PARTIR DE L'APPARITION DE L'ÉCUME BLANCHE AU DESSUS DE L'EAU. EGOUTTEZ VOS PÂTES ET AJOUTEZ VOTRE MATIÈRE GRASSE (BEURRE, HUILE, CRÈME, SAUCE...). MÉLANGEZ ET SERVEZ IMMÉDIATEMENT OU RÉSERVEZ SUR FEU TRÈS DOUX.

AVEC CETTE RECETTE, IL Y A PEU DE CHANCE QU'UN ITALIEN VOUS FASSE UNE REMARQUE DÉSAGRÉABLE. JE N'AIME PAS LES PÂTES TROP FERMES NI TROP FONDANTES, JUSTE LA MOYENNE FERME/FONDANTE.



LES BASES

LA CUISSON DES PÂTES

PAR EXEMPLE :

8 MINUTES POUR LES COQUILLETTES,

9 MINUTES POUR LES SPAGHETTIS,

10 MINUTES POUR LES MACARONIS,

11 MINUTES POUR LES TAGLIATELLES,

11 MINUTES POUR LES FARFALLES,

12 MINUTES POUR LES PENNE RÉGATÉ...

ATTENTION, POUR LES PÂTES FRAICHES, LA DURÉE DE CUISSON EST DIFFÉRENTE. IL FAUDRA RESPECTER LES TEMPS INDICUÉS SUR LES EMBALLAGES.

BON APPÉTIT.



**RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET:**

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...