LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Spaghetti cacio e pepe (spaghetti poivre & pecorino)

Pour 3 personnes | **Très facile**

15 min | **0.90€ La portion** (prix indicatif)

Une recette hyper simple et rapide à faire. Les pâtes au fromage et poivre sont une spécialité culinaire traditionnelle de la cuisine italienne, originaire de Rome et du Latium, à base de pâtes, de poivre noir, et de fromage pecorino romano.

Les ingrédients

- **200 g** de Pâte Spaghetti
- **1 c à c** de Poivre noir classique (en grain ou concassé)
- **60 g** de Pecorino

Étapes de préparation

Préparation : 5 min | **Cuisson :** 10 min | **Attente :** 0 min

1. Versez 1 L d'eau dans une casserole avec ½ càs de sel. Portez à ébullition.
2. Quand l'eau bout, ajoutez 200 g de spaghetti en les mélangeant avant une spatule pour éviter qu'elles ne collent.
   À la reprise de l'ébullition, faites-les cuire 2 min de moins que le temps indiqué sur le paquet (7 min de cuisson pour nous).
3. En parallèle, pesez ou râpez 60 g de pecorino. Mettez-le de côté dans un bol.
4. Mettez 1 càc de grains de poivre sur une planche et concassez-les en appuyant très fortement dessus avec une poêle ou une casserole pour faire du poivre mignonnette (un

mélange de morceaux de grains plus ou moins petits et un peu de poudre).
Transvasez le poivre dans une poêle et torréfiez-le à feu fort pendant 1 min en remuant la poêle.

5. Ajoutez ensuite 2 louches d'eau (≈125 ml) dans la poêle et portez à ébullition
6. Quand le temps de cuisson des spaghetti est terminé, égouttez-les en conservant l'eau de cuisson. Mettez les spaghetti directement dans la poêle avec le poivre.
7. Faites cuire quelques minutes les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient cuites al dente, avec encore un peu de mâche sous la dent.
   Ajoutez plus d'eau de cuisson des pâtes si besoin. (C'est un peu comme la méthode du risotto, on ajoute peu à peu du bouillon.)
8. Pendant ce temps, mélangez le pecorino râpé dans un bol avec de l'eau de cuisson des pâtes (env. 1 louche / 60 ml). Mélangez pour obtenir une pâte sans grumeaux qui puisse napper les spaghetti par la suite.
   Le pecorino doit commencer à fondre avec la chaleur de l'eau.
9. Quand les spaghetti ont fini leur deuxième cuisson dans la poêle, éteignez le feu. Il doit rester l'équivalent de 2 càs d'eau environ. Si besoin, enlevez l'excédent.
   Ajoutez la crème de pecorino. Mélangez immédiatement pour enrober les pâtes.
   S'il vous en reste, ajoutez 1 càs de pecorino râpé.
10. Vos spaghetti cacio e pepe doivent être crémeuses comme si vous aviez ajouté de la crème liquide et que la sauce avait épaissi.
11. Servez aussitôt !
12. Ne soyez pas découragé si votre premier essai n'est pas très concluant.
    Le ratio fromage/eau pour la pâte et la dose d'eau laissée dans la poêle dépendront de vos ingrédients de base mais aussi des temps de cuisson, et influenceront ainsi le résultat final. Cette recette se perfectionne au fil des tests !