

PENNE À LA VODKA : UNE RECETTE SIMPLE ET FACILE

Que vous receviez de la famille, des amis ou quelqu'un de spécial, cette recette saura satisfaire les papilles gustatives; vos invités en redemanderont.



Cuisson: **60 minutes**

Portions: **4 à 6 portions**

Difficulté de la recette: **Moyenne**

Cette recette simple est un plat de pâtes incontournable dont le produit final est tellement supérieur à la somme de ses parties. L'acidité des tomates sépare normalement les huiles grasses de la crème, mais la vodka agit comme un émulsifiant, réunissant tous les ingrédients dans cette sauce riche et veloutée. L'origine exacte de cette recette est débattue depuis des décennies, mais une chose est certaine : c'est absolument délicieux!

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 4 onces de pancetta
- 1 oignon de taille moyenne
- 4 gousses d'ail hachées finement
- Sel casher (pour assaisonner l'eau et la sauce des pâtes, au goût)
- 1/2 tasse de vodka
- 1 boîte (28 onces) de tomates San Marzano, réduites en une consistance homogène à la main
- 1/3 tasse de crème épaisse

- 500 grammes de pâtes penne
- 5 feuilles de basilic frais (plus pour garnir si désiré)
- 1 cuillère à soupe de persil haché, pour garnir
- 2 cuillères à café de parmesan râpé (idéalement du parmigiano reggiano, plus pour garnir si désiré)
- 1 cuillère à soupe de persil italien haché (pour garnir si désiré)

Étapes

1. Couper en dés l'oignon et la pancetta, puis hacher l'ail.
2. Dans une grande casserole, ajouter l'huile d'olive et la pancetta, puis faire sauter à feu moyen jusqu'à ce que la pancetta commence à dorer (7 à 10 min).
3. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides (environ 5 minutes), puis saler.
4. Baisser le feu à doux et ajouter l'ail haché; remuer pour éviter de brûler.
5. Verser la vodka et allumer avec un briquet ou une torche juste au-dessus de la surface du liquide (attention : prendre soin de rester à l'écart, car les vapeurs s'enflammeront rapidement, et retirer la casserole du poêle si vous avez une hotte basse ou une armoire de cuisine au-dessus de votre poêle).
6. Laisser les flammes continuer de brûler l'alcool dans la vodka tout en agitant doucement la casserole afin d'éviter de brûler les autres ingrédients.
7. Lorsque les flammes s'éteignent, remettre sur le feu et ajouter les tomates en remuant. Laisser mijoter à feu doux, partiellement couvert pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps.
8. Pendant ce temps, porter à ébullition 4 litres d'eau salée et ajouter les pâtes. Cuire jusqu'à la consistance désirée.
9. Ajouter le basilic à la sauce après 25 minutes de mijotage et retirer le tout 5 minutes après, avant d'ajouter la crème épaisse et le parmesan. Remuer pour incorporer uniformément.
10. Ajouter les pâtes à la sauce et remuer pour que toutes les pâtes soient enrobées.
11. Déposer les pâtes dans l'assiette et saupoudrer le parmesan, le persil et/ou le basilic au goût.