Un engagement fort

PHILIPPE WAGNER

Par respect du goût

Je partage avec vous ma préoccupation permanente de naturalité et de santé

P. Wagner

IDÉE RECETTE

La recette à faire en famille :

Les knacks en pyjama et sauce façon barbecue

Pour 4 personnes

Préparation : 35 min. • Cuisson : 20 min pour la sauce et environ 15 min pour les knacks.

Ingrédients

Pour les knacks "en pyjama" : 8 knacks à l'ancienne Philippe Wagner • 250 g de spaghettis

Pour la sauce : Un gros oignons jaune émincé • 400 g de concassé de tomates • 1 cuillère à soupe de concentré de tomates • 5 cl de vinaigre de vin rouge • 1 cuillère à soupe de moutarde forte • 40 g de cassonade • 1 cuillère à soupe de miel • Une pincée de paprika • 5 cl de sauce anglaise (worcestershire) • Une couenne de lard (ou 50 g de lard paysan à l'ancienne Philippe Wagner)

Préparation

1 • **Préparation de la sauce :** Faire revenir les oignons dans une casserole anti-adhésive avec un peu de matière grasse. Incorporer ensuite le concentré de tomates et laissez-le cuire quelques instants. Ajouter le sucre que vous laisserez fondre quelques instants avant de déglacer votre préparation avec du vinaigre de vin rouge, enfin incorporer les tomates concassées. Pour donner du corps à votre sauce, complétez votre assaisonnement avec du paprika, du miel, de la moutarde, de la sauce anglaise, du sel et poivre au besoin et enfin les couennes de lard qui lui donneront un bon gout de fumé. Laissez réduire le tout à feu très doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.

2 • **Préparation des knacks :** Pour habiller vos knacks, il suffit de les piquer de spaghettis dans la longueur, en veillant à laisser dépasser les extrémités et à ne pas les casser. Mettez vos knacks à présent "piquées" de spaghetti dans une eau chaude mais non bouillante. Cuire à couvert à feu éteint, les pâtes peuvent tout à fait cuire sans ébullition il suffit d'en allonger le temps de cuisson et d'en contrôler la fermeté en les goûtant.

3 • **Dressage et finitions :** Filtrez votre sauce à l'aide d'un chinois étamine afin d'en retirer les morceaux et d'obtenir une préparation bien lisse. Roulez les knacks sur elles-mêmes dans les spaghettis comme si vous formiez un nid. Disposez le tout sur assiette avant de napper de sauce et décorer selon votre goût.

ASTUCES :

• Pour ajouter un peu de texture à votre plat, ajoutez quelques lardons Philippe Wagner grillés en fin de dressage.

• Confiez la mission spaghettis à vos enfants pour les occuper.

• Vous pouvez préparer cette recette à l'avance et la réchauffer en gratinant le tout au four avec un peu de comté.

Lorraine Pierrat

www.philippe-wagner.fr