



Les recettes Fermes & Généreuses

DU CHEF HUGO RIBOULET POUR PANZANI

En avril, Panzani, la marque leader en France de pâtes et de sauces¹, lance ses premières **pâtes premium**, **fabriquées dans ses usines avec des moules en bronze**. Plus épaisses et plus fermes², les pâtes Fermes & Généreuses offrent une tenue parfaite à la cuisson et une accroche idéale pour la sauce. Fabriquée en France avec du blé 100% français, cette nouvelle gamme promet un véritable moment gastronomique ! Et pour les cuisiner comme un Chef, Panzani a fait appel au **Chef Hugo Riboulet** pour proposer deux recettes gourmandes et originales pour sublimer les Fusilli et les Coquillettes Fermes & Généreuses.



Le Chef

HUGO RIBOULET

Chef ardéchois passionné, Hugo Riboulet a conquis le public et le jury de Top Chef, remportant le concours en 2023 grâce à son talent exceptionnel et à sa célèbre « assiette retournée », qui a marqué les esprits. Son amour pour la cuisine, nourri par les traditions familiales, s'est imposé dès son plus jeune âge. Sa signature culinaire ? Une approche audacieuse où les légumes occupent le devant de la scène, tandis que les protéines deviennent de subtils accompagnements. Engagé et créatif, il partage sa vision d'une cuisine végétale innovante, accessible et conviviale, célébrant le plaisir du goût et du partage.

« Avec la gamme Fermes & Généreuses de Panzani, on retrouve tout le plaisir des pâtes bien travaillées : une texture ferme en bouche, une accroche parfaite pour les sauces, et une polyvalence qui permet de sublimer aussi bien des plats du quotidien que des créations plus sophistiquées. »

Chef Hugo Riboulet.



¹ N°1 Part de Marché marque nationale Circana 2024, tous circuits France. ² Par rapport aux pâtes classiques Panzani.

Les Coquillettes FERMES & GÉNÉREUSES

*Version Gastronomique,
pour 4 personnes*

Risotto de coquillettes cuites dans un consommé de cèpes, huile d'ail des ours, beaufort, lard de colonnata, oxalis.

Ingrédients

300 g de Coquillettes
80 g de cèpes séchés
1 litre d'eau
150 g d'huile de pépins de raisin
50 g d'ail des ours frais
100 g de Beaufort (coupé en dés)
100 g de lard de Colonnata
Quelques feuilles d'Oxalis (ou autres micro-pousses acidulées)
Sel et poivre



- 1/ Consommé de cèpes : Faites chauffer 1 litre d'eau dans une casserole. Ajoutez les 80 g de cèpes séchés et laissez-les infuser pendant 20 à 30 minutes pour les réhydrater. Filtrez le liquide pour obtenir un consommé, puis réservez les cèpes réhydratés pour plus tard.
- 2/ Huile d'ail des ours : Dans un blender, mixez 150 g d'huile de pépins de raisin avec 50 g d'ail des ours frais. Versez ce mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à ébullition. Laissez ensuite frémir pendant 30 secondes. Retirez du feu et laissez infuser. Passez ensuite l'huile au chinois fin, puis à travers un filtre à café pour obtenir une huile claire. Réservez.
- 3/ Lard de Colonnata : Coupez le lard de Colonnata en petits dés. Faites chauffer une poêle à feu moyen et faites griller les dés de lard jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Retirez-les de la poêle et réservez.
- 4/ Coquillettes : Dans la même poêle, ajoutez les coquillettes crues. Faites-les revenir légèrement. Dans une autre casserole, faites chauffer le consommé de cèpes, puis ajoutez-le progressivement aux coquillettes, une louche à la fois, en remuant régulièrement, comme pour un risotto. Continuez à ajouter du consommé au fur et à mesure que les coquillettes l'absorbent. À la moitié de la cuisson, ajouter les cèpes hachés grossièrement. Cela prendra environ 10 minutes de cuisson.
- 5/ Finition du plat : Lorsque les coquillettes sont crémeuses et bien cuites, incorporez la moitié des dés de Beaufort. Mélangez. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire.
- 6/ Dressage : Servez les coquillettes dans des assiettes creuses. Ajoutez les dés de lard croustillants par-dessus, perlez avec l'huile d'ail des ours et décorez avec quelques feuilles d'Oxalis.

Les Fusilli FERMES & GÉNÉREUSES



*Version Gastronomique,
pour 4 personnes*

Purée de petit pois au raifort, asperge verte, petits pois frais, huile de cosse de petit pois, ricotta di Buffalo, citron caviar.

Ingrédients

400 g de Fusilli
300 g de petits pois frais
100 g de crème fraîche
1 cuil. à soupe de raifort râpé
200 g d'asperges vertes
100 g de ricotta di Buffalo
200 g huile pépins de raisin
1 citron caviar
Sel, poivre

- 1/ Crème de petit pois au raifort : cuire les petits pois 4 minutes dans l'eau bouillante salée. Les mixer avec la crème, le raifort, le sel et le poivre. Détendre avec un peu d'eau si nécessaire.
- 2/ Asperges : couper le bois des asperges. Sauter les asperges coupées en biseau de 5 cm de longueur dans l'huile d'olive à feu doux pendant 5-6 minutes.
- 3/ Huile de cosses de petits pois : mixer 70gr de cosses de petits pois dans 200gr d'huile de pépins de raisin durant 5 minutes. Passez au chinois, donnez une ébullition puis passez à travers un torchon pour avoir quelque chose de limpide.
- 4/ Fusilli : cuire les pâtes dans une eau salée à 10 g au litre durant 10 minutes, les mélanger avec la crème de petit pois. Détendre avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Ajouter les asperges et les petits pois frais (garder quelques pointes d'asperge et de petits pois pour le dressage)
- 5/ Dressage : disposer les pâtes, les petits pois et les asperges, perler avec l'huile de cosse de petit pois, quelques points de ricotta fraîche. Finir avec le citron caviar.



À propos de PANZANI :

Panzani est le fabricant français de pâtes alimentaires leader du marché. C'est l'histoire vraie d'une marque bienveillante créée en 1950 par un français d'origine italienne passionné, Giovanni Panzani devenu Jean, qui a contribué à faire découvrir tout le plaisir des pâtes aux français. Aujourd'hui, la marque continue de perpétuer son savoir-faire de semoulier-pastier pour fournir à ses consommateurs des pâtes de grande qualité et accessibles à tous. Parce que "Des pâtes oui, mais des Panzani." Pour en savoir plus sur Panzani, rendez-vous sur le site : www.groupe-panzani.fr

Contacts Presse

panzani@mtrchk.com

Mélissa Ollivier - 06 59 62 57 47 / Céline Delay - 06 28 32 46 50