

## Linguine au ZwyerCaviar - pour 4 personnes

par Céline Perucchini

### Ingrédients

200 gr. de ZwyerCaviar  
280 gr. de Linguine N°7 De Cecco – poids sec  
300 gr. de mascarpone  
60 gr. de lard fumé  
1 oignon blanc moyen  
1 c.s. de beurre  
fleur de sel  
poivre blanc du moulin

### Preparation

Coupez le lard fumé en dés de 5 mm de côté. Ensuite, dans une petite casserole, sur feu doux à moyen, mettez à chauffer le mascarpone pour le liquéfier, en remuant afin qu'il n'attache pas. Dès que le mascarpone est entièrement fondu, ajoutez les dés de lard fumé et laissez infuser toujours sur feu doux à moyen, en remuant de temps en temps pour que cela n'attache pas. Lorsque le goût du lard est bien présent dans le mascarpone - *cela peut prendre plus ou moins de temps suivant la qualité du lard, donc goûtez régulièrement* - retirez les dés avec une petite passoire. Réservez le mascarpone au chaud.

Dans une poêle, faites suer l'oignon blanc haché dans le beurre, jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide. Il ne doit pas colorer.

Ajoutez ensuite l'oignon au mascarpone et mixez finement avec un plongeur. Assaisonnez avec très peu de fleur de sel – le ZwyerCaviar est déjà salé – et du poivre blanc. Réserver au chaud.

Faites cuire les linguine dans de l'eau salée comme indiqué sur l'emballage. Lorsqu'elles sont al dente, égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Gardez un peu d'eau de cuisson à part pour éventuellement détendre la sauce. Versez la sauce au mascarpone sur les linguine et mélangez. Les linguine doivent être juste enrobées. Disposez en nid sur les assiettes chaudes et surmontez d'une généreuse cuillère de ZwyerCaviar. Les convives mélangeront eux-mêmes le ZwyerCaviar aux linguine.

## Linguine with ZwyerCaviar - 4 persons

by Céline Perucchini

### Ingredients

200 gr. ZwyerCaviar  
280 gr. Linguine N°7 De Cecco – dry weighed  
300 gr. mascarpone  
60 gr. smoked bacon  
1 middle size white onion  
1 tbs unsalted butter  
fleur de sel  
white pepper grinded

### Cooking and serving

Dice the smoked bacon in 5 mm. cubes. Then, place a saucepan on medium to low heat, pour in the mascarpone and gently stir it until liquefied. Add the smoked bacon cubes and let infuse on medium to low heat. Stir occasionally to prevent it from burning. When the mascarpone tastes of smoked bacon - *it can take some time depending on the quality of the bacon, so taste regularly* - take out the smoked bacon cubes with a tea strainer. Put the mascarpone aside and keep it warm.

Heat the butter in a frying pan and add the minced onion. Cook without browning until soft and tender. Add the cooked onion to the mascarpone and mix it finely with a hand blender. Season with a little of fleur de sel – Zwyercaviar is already salted – and a good grinding of white pepper. Put the sauce aside and keep it warm.

Cook the linguine according to the instructions on the package. When al dente, drain them in a colander, but keep some cooking water to loosen the sauce if necessary. Put the linguine back into the large pan, add the mascarpone sauce and mix. The sauce must just coat the linguine. Arrange neatly the linguine on warm plates and top with a generous tablespoon of ZwyerCaviar. The guests will mix the ZwyerCaviar and the linguine.