

# Pâtes à la chair de saucisse et rapini

## Ingrédients :

- 1 botte de rapini (brocoli-rave)
- 1 petit oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 250 ml de bouillon de volaille (ou eau de cuisson des pâtes)
- 125 ml de vin blanc sec
- 125 ml d'huile d'olive
- 300 à 400 g de pâtes courtes (orecchiette, rigatoni, penne)
- 300 g de chair de saucisse italienne (douce ou piquante, au goût)
- QS de parmesan râpé
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

### 1. Préparer les rapini :

Couper les rapini en petits morceaux.

### 2. Faire suer les légumes :

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les rapini blanchis et les faire revenir 2 à 3 minutes.

### 3. Ajouter la chair de saucisse :

Incorporer la chair de saucisse, l'oignon et l'ail. Faire revenir en émiettant la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

### 4. Déglacer :

Verser le vin blanc, gratter le fond de la poêle et laisser réduire presque à sec.

5. **Cuire les pâtes :**

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Réserver une tasse d'eau de cuisson avant d'égoutter.

6. **Assembler le tout :**

Ajouter les pâtes cuites dans la poêle avec la viande et les légumes. Bien mélanger. Ajouter un peu de bouillon (ou d'eau de cuisson) pour créer une sauce liée. Laisser mijoter 1 à 2 minutes.

7. **Finition :**

Hors du feu, ajouter le parmesan et un filet d'huile d'olive. Ajuster l'assaisonnement. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.



**Conseil du chef :**

Ajouter un peu de **zeste de citron** ou quelques **flocons de chili** pour rehausser la saveur des rapini. Tu peux aussi utiliser moitié huile d'olive et moitié beurre pour une sauce encore plus onctueuse.