

CLASSE DE CHEFS – Trucs de chefs... de demain!

Comment cuire des pâtes

Durée : 2 min 14 s

Transcription

La vidéo est disponible sur tv5unis.ca/francolab

TRANSCRIPTION

(Les mots surlignés sont définis dans la fiche de lexique.)

– Des fois, quand je vais manger chez des gens puis qu'on mange des pâtes à la sauce tomate, c'est pas fameux. Ça fait que là, j'ai appris plein de techniques à l'école, puis là, je me suis dit : « On va prendre une recette super simple, puis on va la rendre meilleure en changeant quelques petits détails. »

– Première étape, la plus importante : on peut pas cuire de pâtes sans eau bouillante. Je pense que ça peut être évident. Puis une erreur que les gens, ils font, là, ils mettent pas assez de sel ou bien ils en mettent juste pas. Pour le goût, là, le sel, c'est le plus important. Moi, je mets du sel jusqu'à tant que ça goûte comme la mer.

– La cuisson des pâtes, maintenant. C'est très important de ne pas les couper en deux. Il faut vraiment pas.

– J'ai eu peur, j'ai eu peur.

– Il faut pas les couper en deux, parce que beaucoup de professeurs ici seraient pas contents. Donc, on les met directement dans l'eau bouillante. Des pâtes sèches comme ça, c'est minimum sept, huit minutes, là. Mais la meilleure façon de le savoir, c'est...

– Goûter.

– Bien, c'est en y goûtant!

– Puis surtout pas le niaisage de lancer ça sur un mur, ça marche pas.

– Non?

– Non, vraiment pas. Donc, Mylène va me donner une pâte, et là, on va la goûter. Puis on veut que ce soit encore un petit peu croquant. Donc là, elles sont prêtes. On va les égoutter, mais avant de les égoutter, on va garder un peu d'eau de pâtes pour notre sauce, pour bien épaissir notre sauce puis qu'elle soit crémeuse.

– Et pourquoi ça va épaissir la sauce?

- Ce qui va épaissir la sauce, c'est l'amidon qu'il y a autour des pâtes. Donc, c'est pour ça qu'on rince jamais des pâtes après les avoir cuites. Jamais, jamais, jamais. On met les pâtes.
- On voit qu'elles collent bien ensemble.
- Ouais. Ça, c'est l'amidon qui fait ça. On brasse, puis là, on met notre délicieuse eau de pâtes bien salée. On fait réduire la sauce puis quand la sauce recouvre bien les pâtes, là, c'est le temps de servir. Le truc, c'est la louche. Là, on tourne, on tourne, on tourne. Là, je vais faire une petite portion, très petite portion. Là, on met le parmesan, ma partie préférée.

FIN.