

Pâtes au radicchio, au lard et à la bière

(Pour 4 personnes)

350	g	pâtes style "castellane"
450	g	radicchio
120	g	lard de campagne fumé
1	c. à c.	rase de sucre
1	gros	oignon
1	dl	bière

Éventuellement enlever les premières feuilles un peu flétries du radicchio et le couper en 4. Retirer la partie dure du coeur. Détailler en fines lamelles dans le sens de la largeur de chacun des quartiers du radicchio. Faire de même pour le lard. Couper l'oignon et émincer.

Dans une poêle à sec, faire revenir le lard et l'oignon quelques minutes. Réserver. Dans le gras du lard, ajouter le radicchio et le sucre et faire revenir. Remettre le lard et l'oignon avec le radicchio, verser la bière et cuire à nouveau de manière à faire évaporer un peu de liquide, mais sans que le tout ne devienne sec. Pendant ce temps, amener une casserole d'eau salée à ébullition. Faire cuire les pâtes al dente. Les égoutter et les remettre dans la casserole. Ajouter la garniture et bien mélanger. Servir chaud avec un peu de gruyère râpé.