

**Ingrédients (4 portions) :**

*Orecchiette Maison :*

- 300 g de semoule de blé dur
- 150 g de farine tout usage
- 1 œuf
- 100 ml d'eau
- 1 pincée de sel

*Boulettes de Chaire de Saucisse Highland aux Oignons Caramélisés :*

- 300 g de chaire de saucisse de bœuf Highland (aux oignons caramélisés)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive (pour la cuisson)

*Sauce Réduction de Vin Blanc et Crème :*

- 250 ml de vin blanc sec
- 200 ml de crème 35 %
- 1 échalote, ciselée
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre, au goût

*Fromage Tomme :*

- 100 g de fromage Tomme, râpé (ou un fromage à pâte ferme et douce du Québec)

### *Chips de Kale :*

- 1 bouquet de kale (chou frisé)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, au goût

### **Préparation :**

### **Orecchiette Maison :**

1. Mélanger la semoule de blé dur, la farine et le sel dans un grand bol.
2. Ajouter l'œuf et mélanger pour incorporer. Ajouter petit à petit l'eau pour former une pâte souple.
3. Pétrir la pâte pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique.
4. Laisser reposer la pâte, couverte d'un linge humide, pendant 30 minutes.
5. Une fois reposée, couper la pâte en petites portions et former des boudins d'environ 1 cm de diamètre.
6. Couper chaque boudin en morceaux d'environ 2 cm et, avec le pouce, former de petites "oreilles" (orecchiette) en appuyant et tirant légèrement sur chaque morceau.
7. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Faire cuire les orecchiette pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Égoutter et réserver.

### **Boulettes de Chaire de Saucisse Highland aux Oignons Caramélisés :**

1. Prendre la chaire de saucisse de bœuf Highland aux oignons caramélisés et former des petites boulettes de taille égale.
2. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur, environ 8-10 minutes. Réserver.

### **Sauce Réduction de Vin Blanc et Crème :**

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir l'échalote et l'ail pendant 2-3 minutes.
2. Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié, pendant environ 5 minutes.
3. Ajouter la crème et continuer de cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaisse, environ 5-7 minutes. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

### **Chips de Kale :**

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Retirer les tiges du kale et déchirer les feuilles en morceaux.
3. Mélanger le kale avec l'huile d'olive et le sel. Étaler les feuilles sur une plaque de cuisson.
4. Cuire au four pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les chips soient croustillantes, en surveillant pour éviter qu'elles ne brûlent.

### **Montage :**

1. Dans chaque assiette, disposer les orechiette. Ajouter les boulettes de saucisse Highland aux oignons caramélisés et verser la sauce à la crème.
2. Saupoudrer de fromage Tomme râpé et décorer avec les chips de kale pour une touche croquante.

Un plat riche en saveurs avec une belle combinaison de textures, parfait pour une soirée gourmande! 🍲