



© Fred Durantet

Toto Li Vigni

Elu Meilleur Cuisinier Italien de France en 2016

Toto Li Vigni Ristorante – Lyon (69)

“ Je connais et utilise les pâtes Garofalo depuis plus de 30 ans. Je les considère comme les meilleures. La qualité des blés utilisés, l'utilisation des moules en bronze et le savoir-faire inégalé, confèrent à Garofalo une qualité exceptionnelle. Ces produits « Made in Italie » fabriqués dans les règles de l'art garantissent une tenue parfaite à la cuisson pour des dressages réussis ”

Toto Li Vigni

Son parcours

Né à Marsala, en Sicile, Toto Li Vigni, ancien footballeur professionnel de l'équipe de Torino, fait ses premiers pas en cuisine auprès de Vittorio Urbani, grand restaurateur turinois. En 1985, il quitte l'Italie pour la France, et

pose ses valises à Lyon. C'est aux côtés du grand chef lyonnais, Daniel Ancel, que Toto perfectionnera son art de la cuisine raffinée. Après de nombreux séjours sur l'île de La Réunion, en Italie, ou encore en Espagne, il

revient en France en juillet 2011 à Villeurbanne pour s'investir dans La Villa Urbana, une pizzeria gastronomique. En 2013, Toto rejoint la Fédération Italienne des Chefs, et gagne le prix de « Talent italien dans le monde ». En

2015, cet amoureux de la bonne cuisine ouvre un tout nouveau restaurant éponyme où il y sert des plats de pure tradition italienne, savoureux, généreux et parfois surprenants.

<http://www.totolivigni.com>



Pappardelle di Cathy

Toto Li Vigni

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 480 g de Pappardelle Garofalo
- 150 g de parmesan
- 15 cl de Cognac
- 1 gousse d'ail
- 24 tomates cerise
- 300 g de petits pois
- 70 g de tomates pelées
- 3 échalotes moyennes
- 6 grosses langoustines
- Huile d'olive
- Noix de Muscade
- Bouillon de légumes
- Beurre
- Sel et Poivre du moulin
- Huile d'olive

1 Préparation des légumes

Faire cuire pendant 10 minutes les petits pois dans un bouillon de légumes et réserver. Dans une poêle, faire revenir à l'huile les échalotes émincées et la gousse d'ail coupée en dés. Ajouter les tomates cerise, les tomates pelées préalablement mixées et les petits pois.

2 Préparation des langoustines

Faire dorer une noix de beurre, y mettre les langoustines, arroser de cognac et les faire flamber.

3 Préparation de la sauce

Dans une poêle, préparer la sauce en mélangeant la crème avec le parmesan râpé et une pointe de noix de Muscade. Ajouter ce mélange aux autres ingrédients. Poivrer légèrement.

4 Préparation des Pappardelle Garofalo

Faire cuire les Pappardelle Garofalo à l'eau salée durant 11 minutes. Les égoutter et les faire sauter avec la sauce.

4 Dressage

Réaliser un nid avec les Pappardelle Garofalo. Le décorer avec une langoustine par personne.

