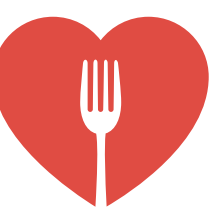




Les gnocchis d'hiver et ses légumes de saisons, émulsion au parmesan

(pour 4 personnes)



Gnocchis de potimarron :

Ingrédients:

- 1 petit potimarron
- 2 pommes de terre moyennes de type agata
- 1 œuf pour 300g de pulpe de légumes
- Farine = pesée définie par la quantité de pulpe obtenue
- Sel et beurre

Préparation :

Cuisez les pommes de terre en robe des champs dans l'eau bouillante salée pendant 30 à 40 minutes puis au four sur un lit de gros sel pendant 10 à 15 minutes à 180°C. Coupez le potimarron en deux et le vider de ses graines. Cuisez les deux moitiés sur un lit de gros sel à 180° pendant 50 minutes. Récupérez la pulpe de potimarron puis la dessécher dans une casserole pour enlever l'humidité. Épluchez les pommes de terre pour passer la pulpe au tamis avec la pulpe de potimarron desséchée. Ajoutez 1 œuf mélangé puis incorporer la farine et le sel dans la pulpe à la main. Divisez la pâte en 3 pâtons puis roulez des boudins afin de les tailler en tronçons réguliers. Boulez les morceaux puis marquer les boulettes avec une fourchette pour donner la forme des gnocchis traditionnels comme sur la photo ci-dessous. Débarrassez vos gnocchis sur un plat ou une assiette farinée en prenant soin de laisser un petit espace entre chaque gnocchi afin d'éviter qu'ils se collent entre eux puis laissez les sécher 20 à 30 minutes à température ambiante. Cuisez les gnocchis dans une eau frémissante 3 minutes puis débarrassez les dans une refroidissante (eau + glaçons) pour stopper la cuisson. Égouttez-les afin de les conserver dans un plat avec un bon trait d'huile d'olive. A l'envoi, vous pourrez les griller avec un peu de beurre dans une poêle anti adhésive.

Émulsion au parmesan:

Ingrédients:

- 12cl de bouillon de volaille
- 25cl de crème
- 140g de parmesan rappé

Préparation:

Faites bouillir le bouillon avec la crème puis ajouter le parmesan. Mettez la préparation dans un siphon d'un demi-litre en ayant lu la notice d'utilisation puis gazer avec une cartouche. Laissez le siphon dehors jusqu'à l'envoi. A l'envoi, gazez la préparation dans un bol puis la mettre sur l'assiette avec une cuillère ou à part dans une saucière.

Pâte à raviole:

Ingrédients:

- 2 échine de porc de 150g chacune
- 1 petit brocoli
- 1/2 navet
- 1 tronçon de poireau
- 200g de champignons de paris
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

Préparation :

Cuisez les sommités de brocolis 2 minutes dans une eau bouillante salée puis les refroidir dans une eau avec des glaçons. Taillez les navets en cube de 1cm puis les cuire 15 minutes de la même manière que les brocolis. Grillez les quartiers de champignons avec le beurre, l'ail, le thym et le laurier. Taillez le tronçon de poireau en julienne très fine puis le frire à 160°C 2 à 3 minutes. Grillez les deux échine puis tailler les en 6. (3 morceaux par personnes)

