

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE - SAUCE A L'AIL DES OURS

Pour 6-8 personnes :

1kg600 pommes de terre bintje - 3 jaunes d'oeufs - 330g farine T.55 - 2g sel fin - 1 belle pincée de muscade moulue -

Préchauffer le four à 170° (th. 5-6).

Passer à l'eau froide les pommes de terre pour en ôter la terre. Ne pas les peler. Les placer dans un faitout et les couvrir d'eau froide. Amener à ébullition, baisser le feu et cuire ~25 minutes. Vérifier à l'aide d'une brochette la cuisson, elle doit s'enfoncer facilement. Les égoutter. Les mettre côte à côte dans un plat à gratin. Enfourner et cuire 4 minutes. Les sortir et les laisser tiédir. Les éplucher et les passer au moulin à légumes sur le plan de travail fariné.

Verser à l'intérieur les jaunes d'oeufs, le sel, la muscade, la farine. Rassembler avec les mains jusqu'à ce que tous les ingrédients forment un gros boudin. Fariner à nouveau le plan de travail, couper une grosse tranche de pâte. Former un boudin de 2cms d'épaisseur en roulant sous les paumes sur le plan de travail.

Couper des tronçons de 1,5 à 2 cms.

A l'aide d'une planchette à gnocchi ou le dos des dents d'une fourchette les rouler pour les rayer.

Les placer sur une plaque farinée.

Lorsque tous les gnocchi sont prêts, mettre à bouillir un grand faitout rempli d'eau salée. Préparer un grand saladier d'eau froide avec des glaçons, une écumoire. Baisser le feu dès que l'eau bout. Elle doit être frémissante. Plonger 10 à 12 gnocchi dans l'eau. Attendre qu'ils remontent en surface et qu'ils s'y maintiennent. Ramasser aussitôt à l'aide de l'écumoire et les plonger dans l'eau froide. Continuer jusqu'à ce que la 1ère plaque soit vide. Ôter la farine sur la plaque à l'aide d'un papier absorbant, l'enduire d'huile. Ôter les gnocchi de l'eau froide, les égoutter.

Changer l'eau froide du saladier. Continuer la cuisson des gnocchi jusqu'à épuisement. Attention garder 20cl d'eau de cuisson, elle servira plus tard.

Les arroser d'huile d'olive afin qu'ils ne collent pas entre eux. Les garder jusqu'au moment du service.

Sauce à l'ail des ours : 20g beurre - 25 feuilles d'ail des ours - 25cl crème fraîche épaisse - 20 cl d'eau de cuisson ou de bouillon de poule (si comme moi vous avez oublié de réserver l'eau de cuisson) - 100g pécorino - sel - poivre

Râper le pécorino, réserver. Fondre le beurre à feu doux. Emincer les feuilles d'ail des ours finement. Les faire revenir dans le beurre. Ajouter la crème. Cuire 5 minutes. Ajouter le bouillon. Remuer. Verser les gnocchi. Remuer. Cuire 5 minutes, ajouter le pécorino râpé. Mélanger. Goûter. Assaisonner en sel (si besoin), en poivre.

Servir aussitôt dans les assiettes chaudes. Proposer du pécorino avec la râpe pour que chacun en ajoute ou pas.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr