

Gnocchis de pomme de terre poêlés, sauce au Marsala, champignons sauvages, pistou de roquette |

Recette pour 12 tapas



Description

Recette traditionnelle française, sur la base d'une purée de pommes de terre.

Moelleux et croustillants, ces gnocchis constituent un accompagnement de qualité.

L'astuce du chef

Faites attention à avoir beaucoup d'eau dans votre casserole afin de cuire les gnocchis afin d'éviter qu'ils ne collent ensemble.

Ingrédients

Gnocchis

- 600 Gr Pommes de terre bintje
- 450 Gr Farine
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Pincée(s) Noix de muscade

Sauce Marsala

- 150 Gr Échalote ciselée
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 100 Gr Champignon shiitake
- 100 Gr Champignon portobello
- 100 Gr Pleurotes
- 125 Ml Marsala
- 1 Branche(s) Thym
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Moutarde de dijon

Pesto de roquette

- 100 Gr Feuille(s) de roquette
- 50 Gr Pignons de pin
- 2 Gousse(s) Ail écrasé

- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 100 Ml Huile d'olive
- 4 Unité(s) Glaçons

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Gnocchis

1. Cuire les pommes de terre à l'anglaise (en partant d'une eau froide) avec du gros sel, un demi-citron pressé et une feuille de laurier, pendant 30 à 40 minutes.
2. Épluchez les pommes de terre à chaud et passez-les au presse-purée ou au moulin à légumes. Posez le tout sur un plan fariné. Attendez qu'elles tiédissent, formez un trou et ajoutez la moitié de la farine et les oeufs, incorporez-les aux pommes de terre. Salez et ajoutez la noix de muscade. Ajoutez le reste de farine et travaillez la pâte afin d'obtenir une boule lisse et homogène. Coupez une tranche et formez des saucissons de pâte de 1-2 cm de largeur puis coupez-les en tronçons de 1 cm. Roulez-les sur le dos ou creux d'une fourchette pour créer des sillons et un trou au coeur. Farinez-les, posez-les sur une plaque.
3. Cuire dans une eau bouillante et salée. Cuire jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface.

Marsala

Nettoyez les champignons et taillez les en petits morceaux.

Dans une poêle avec du beurre, faites suer les échalotes, l'ail, le thym et ajoutez les champignons sauvages, laissez cuire quelques minutes et déglacez avec le marsala, baissez le feu et laissez réduire de 2 tiers doucement. Ajoutez la crème et laissez cuire de nouveau jusqu'au goût désiré. Finissez avec la moutarde et réservez.

Pour le Pesto

Mettez tous les ingrédients dans un robot et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Finitions

Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir les gnocchis, faites-les colorer, déglacez avec la sauce au Marsala. Dressez dans une assiette creuse, ajoutez le pistou et les chips de pancetta, servez aussitôt.

Bon appétit!