Gnocchis de butternut au parmesan et ses graines croustillantes, poêlée d'hiver

Aujourd'hui il y avait de très beaux champignons au marché et j'ai eu envie de les marier avec des gnocchis. Pour rendre ce plat plus original j'ai préféré utilisé un butternut à la place de pommes de terre. Mais surtout pour relever le côté très moelleux des gnocchis et des champignons j'ai cuisiné également les graines du butternut pour ajouter un côté crispi et épicé. Ces petites graines gourmandes font toute la différence et l'originalité de ce plat... Et si vous voulez rendre le plat encore plus festif ajoutez des petites lamelles de truffes!



Gnocchis de butternut au parmesan et ses graines croustillantes, poêlée d'hiver

Ingrédients pour les gnocchis de butternut au parmesan (4 personnes)

- 250 g de butternut
- 75 g de farine
- 50 g de parmesan
- la moitié d'un œuf battu
- 40 g de beurre
- sel poivre
- une belle échalote
- 200 g de champignons (selon votre envie et la saison: brun, blancs, mélange de champignons des bois, girolles, morilles, cèpes…)
- éclats de parmesan
- facultatif: une petite truffe
- un bouillon cube de volaille ou de légume ou encore mieux un bouillon de poule maison pour la cuisson des gnocchis

Préparation

• Pelez et épépinez le butternut: cette petite courge est un peu dure. Commencez par la couper en trois. Puis à l'aide d'une grand couteau ôtez la peau.



Coupez le butternut en trois

• La tête du butternut contient des graines. Surtout ne les jetez pas.



La tête du butternut contient des graines

 Nettoyez les graines soigneusement sous l'eau puis essuyez-les bien. Réservez-les.



Nettoyez les graines soigneusement sous l'eau

puis essuyez-les bien

• Coupez la chair du butternut en morceau et cuisez-le à la vapeur pendant 20 mn.



Coupez la chair du butternut en morceau et cuisez-le à la vapeur pendant 20 mn

• Versez la farine et le parmesan dans un bol.



Versez la farine et le parmesan dans un bol

■ Battez l'œuf légèrement à la fourchette.



Battez l'œuf à la fourchette

• Ajoutez la chair du butternut refroidie à température ambiante. Écrasez la chair à la fourchette et mélangez-la avec la farine et le parmesan. Puis ajoutez la moitié de l'œuf battu. Si besoin ajoutez le restant de l'œuf si la pâte vous semble trop dure: elle doit être molle et malléable mais se tenir. Attention: surtout ne cédez pas à la tentation de mixer l'ensemble pour aller plus vite: vous obtiendrez une pâte beaucoup trop liquide! Puis mettez le tout au frais pendant une heure.



Ajoutez la chair du butternut refroidie à température ambiante

• Façonnez les gnocchis: réalisez des petits boudins de pâte d'environ 2 cm de diamètre.



Façonnez les gnocchis: réalisez des petits boudins de pâte d'environ 2 cm de diamètre

• Coupez les boudins en tronçons de 2 cm également.



Coupez les boudins en tronçons de 2 cm également

• Roulez les tronçons dans vos mains pour en faire des petites boules puis marquez le dessus avec les dos d'une fourchette. Filmez le plat où vous avez déposé les gnocchis et mettez au frais au moins une heure avant de les cuire.



Roulez les tronçons dans vos mains pour en faire des petites boule

 Mélangez les graines avec un peu d'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette.



Mélangez les graines avec un peu d'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette

• Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 8 à 10 mn. Réservez-les.



Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 8 à 10 mn



Les graines sont bien rôties

• Ciselez l'échalote finement et faites-la revenir avec une noix de beurre à la poêle.



Ciselez l'échalote finement et faites-la revenir avec une noix de beurre à la

• Nettoyez les champignons. Ajoutez-les aux échalotes. En fin de cuisson salez et poivrez.



Nettoyez les champignons. Ajoutez-les aux échalotes

• Si vous utilisez une truffe coupez-la en tranches fines. Ajoutez les tranches aux champignons cuits.



Si vous utilisez une truffe coupez-la en tranches fines

• Faites fondre les 40 g de beurre avec une cuillerée à soupe d'eau et éventuellement l'eau de cuisson rendu par les champignons.



Faites fondre les 40 g de beurre avec une cuillerée à soupe d'eau

Finition et dressage

Cuire les gnocchis dans un bouillon de volaille ou de légume: versez les gnocchis dans le bouillon frémissant. Il leur faut environ 2 mn de cuisson. Egoutez-les et versez le beurre sur les gnocchis chauds.

Disposez les gnocchis dans l'assiette puis disposez les champignons, et saupoudrez d'éclats de parmesan et surtout n'oubliez pas les graines de butternut grillées qui vont amener le croquant gourmand!



Disposez les gnocchis dans l'assiette puis disposez les champignons



Gnocchis de butternut au parmesan et ses graines croustillantes, poêlée d'hiver

Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

J'aime particulièrement cette petite recette de champignons farcis car en plus d'être délicieuse elle a l'avantage de pourvoir être servie soit comme une garniture, soit en accompagnement d'un barbecue (cuisson au barbecue), soit comme petit plat du soir accompagnée d'une salade verte bien assaisonnée. A vous de choisir!



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

Pour un plat du soir comptez trois gros champignons par personne et comme garniture comptez deux gros champignons.

Ingrédients: pour 8 gros champignons

- •8 gros champignons à farcir
- une grosse échalote
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 40 g de tranches de chorizo
- 120 g de fromage blanc
- une tranche de pain de mie sans croute
- un œuf
- 15 g de noisettes torréfiées
- 15 g de persil plat haché finement
- 10 g d'estragon haché finement

- 30 g de parmesan râpé
- piment d'Espelette
- une noix de beurre
- sel

Matériel

• un évideur de fruits et légumes: ce petit ustensile est très pratique et vous permet d'évider parfaitement sans détruire les bords délicats des champignons…



The Kitchenette 5040534 lot 2 evidoirs Fruits et legumes The kitchenette, Nylon, Noir-Vert, 15,5 x 2 x 27 (cm)

Préparation

On commence par préparer tous les éléments de la farce.

■ Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn.



Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

 Mettez les noisettes dans un petit sac plastic et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.



Ecrasez les noisettes

 Hachez finement le persil et l'estragon. Gardez quelques sommités de feuilles d'estragon pour la décoration. Réservez.



Hachez des feuilles de persil



Émincez l'estragon

 Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux.



Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux

■ Découpez les tranches de chorizo également en petits



Découpez les tranches de chorizo en petits morceaux

■ Dans un bol mélangez le persil, l'estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d'Espelette, le chorizo, les noisettes torréfiées. Réservez au frais.



Dans un bol mélangez le persil, l'estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d'Espelette, le chorizo, les noisettes torréfiées

• Épluchez et ciselez l'échalote finement.



Ciselez l'échalote

• Nettoyez les têtes de champignons. Ôtez les queues des champignons. A l'aide d'une petite cuillère ou mieux d'un évideur de fruits et légumes creusez les champignons. Gardez bien les pieds et la chair que vous prélevez et réservez les têtes à part.



A l'aide d'une petite cuillère ou mieux d'un évideur de fruits et légumes creusez les champignons

• Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons que vous avez réservés.



Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons

• Faites revenir l'échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes. Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc. Laissez cuire quelques minutes puis salez en fin de cuisson.



Faites revenir l'échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes



Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc

■ En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange herbes, fromage blanc, chorizo…Rectifiez l'assaisonnement au besoin.



En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange herbes, fromage blanc, chorizo

• Puis terminez en ajoutant le parmesan râpé et l'œuf battu. Votre farce est prête.



Ajoutez l'œuf battu et le parmesan

• Faites fondre un peu de beurre et à l'aide d'un pinceau beurrez généreusement les têtes des champignons (en particulier la partie arrondie).



Beurrez généreusement les têtes de champignons

•Remplissez l'intérieur des champignons avec la farce. Formez un beau dôme bien régulier sur le dessus.; Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn.



Remplissez l'intérieur des champignons avec la farce

• Si vous désirez les cuire au barbecue: utilisez un panier à légume spécial barbecue. Faites-le préchauffer pendant 10 mn. Déposez les champignons dans le panier bien chaud et placez-le sur la grill en cuisson indirecte (les braises sur les côtés). Posez le couvercle et laissez cuire environ 15 à 20 mn. C'est prêt!

Ils sont pas beaux mes petits champignons???



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

Butternut rôtie au four caramélisée à l'orange et au thym

Voici une garniture très goûteuse dont vous me direz des nouvelles. La cuisson au four avec le jus d'orange amène une caramélisation sublime...Vous pouvez servir cette délicieuse butternut avec une viande, un petit boudin blanc, un foie gras chaud et même du poisson. Elle est très facile à réaliser. Vous pouvez remplacer la butternut par des patates douces: c'est tout aussi bon...



Butternut rôtie au four caramélisée à l'orange et au thym

Ingrédients:

- une butternut
- 15 cl de jus d'orange que vous aurez pressé vous même (pas de jus en bouteille)
- une cuillerée à soupe de thym
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive



Ingrédients

Préparation:

La butternut ou doubeurre est une variété de courge musquée et possède une peau beige assez dure. Il est donc difficile de l'éplucher. Pour l'éplucher facilement j'ôte les deux extrémités et je la coupe d'abord en quatre dans le sens de la longueur à l'aide d'un grand couteau. N'oubliez pas d'enlever les graines intérieures.



Coupez la butternut er quatre

• Puis je coupe encore chaque quart en deux toujours dans le sens de la longueur. Coupez alors en gros dés.



Coupez encore chaque quart de butternut en deux toujours dans le sens de la longueur. Coupez alors en gros dés

• Vous pouvez maintenant ôter facilement la peau à l'aide d'un petit couteau sur chaque morceau.



Ôtez la peau à l'aide d'un petit couteau sur chaque morceau.

• Enrobez les cubes de butternut avec le jus d'orange, l'huile d'olive et le thym.



Mélangez les cubes de butternut avec le jus d'orange, l'huile d'olive et le thym.

• Versez dans un plat qui passe au four et enfournez pour 35 à 45 mn à 180° en remuant toutes les 10 mn (c'est le secret de la réussite de la recette).



Enfournez pour 35 à 45 mn à 180°



A la sortie du four

C'est prêt! Servez les en accompagnement dans des petites cocottes et régalez vous.



Butternut rôtie au four caramélisée à l'orange et au thym

Purée fine de carotte à l'orange et au thym

Et voici une purée de carotte toute simple et très parfumée: les enfants (et les grands) vont adorer!

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4/5 personnes)

- 300 grammes de carottes
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de jus d'orange
- zeste d'une orange
- 4 branches de thym frais
- beurre

Préparation:

• Effeuillez les 4 branches de thym frais.



• Prélevez l zeste de l'orange.



• Pressez le jus de l'orange.



• Épluchez toutes les carottes.



 Coupez les carottes en tranches. Plus elles sont fines plus la cuisson sera rapide.



• Faire revenir les carottes dans une casserole quelques minutes avec du beurre.



 Puis rajoutez 5 cl de crème fraîche liquide et 1 dl de fond de volaille.



• Rajoutez également le jus d'orange (1 dl), le zeste de l'orange et le thym frais.



 Cuire doucement à couvert. Les carottes doivent être très tendres, comme compotées (vous devez pouvoir enfoncez la pointe d'un couteau dans une rondelle facilement).



Versez les carottes dans un blender et mixez finement.
Rectifiez l'assaisonnement.



La purée est prête . Je l'accompagne souvent avec des dés de carotte ou navet ou même quelques petits croûtons pour amener un côté croquant toujours très savoureux.



Purée de carottes, dés de navets et

carottes