

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 crisper 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 boules

- 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

poêle

- 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. Egouttez-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

Pommes de terre en éventail

Des pommes de terre ultra faciles à faire, bien croustillantes et super parfumées aux herbes, qui étonneront par leur look élégant? Ne cherchez plus, les voici! Elles accompagneront avec délice vos rôtis mais également toutes vos grillades ou barbecues. Vous pouvez même les préparer à l'avance et les repasser au four pour les réchauffer avant de servir.



Pommes de terre en éventail

Ingrédients :

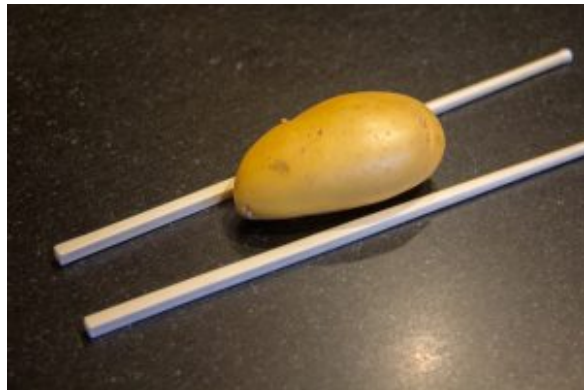
- 20 cl d'huile d'olive
- une gousse d'ail écrasée au presse ail
- du piment d'Espelette
- pommes de terre à chair ferme; comptez trois ou quatre belles pommes de terre par personne
- du thym ou de l'origan
- sel

Matériel

- deux baguettes chinoises pour vous aider dans la découpe
- un pinceau de cuisine

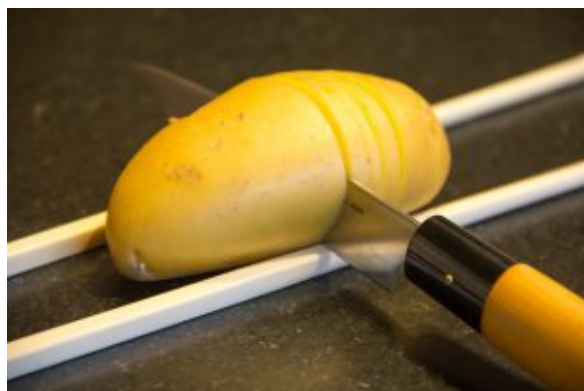
Préparation

- Lavez vos pommes de terre soigneusement.
- Les baguettes vont vous permettre de trancher les pommes de terre en évitant d'aller jusqu'au bout de la coupe et de les trancher complètement..Positionnez votre pomme de terre entre les deux baguettes.



Posez la pomme de terre entre deux baguettes

- Utilisez un bon couteau bien tranchant et réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre d'environ 2 mm d'épaisseur, sans aller jusqu'à les trancher complètement.



Réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre

- Réalisez une petite marinade avec les 20 cl d'huile d'olive, le thym (ou l'origan), l'ail écrasé, le piment d'Espelette et du sel.



Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, du thym et du sel

- Huilez les pommes de terre avec la marinade à l'aide d'une pinceau; il est important de bien passer **entre toutes** les petites tranches.



Huilez les pommes de terre avec la marinade

- Enfournez les pommes de terre une heure à 200°; vos pommes de terre vont s'ouvrir au cours de la cuisson et deviendront bien croustillantes. Si vous voulez les rendre encore plus gourmandes vous pouvez insérer quelques petites tranches de fromage ou de fines

tranches de lard 10 mn avant la fin de la cuisson...



Enfournez les pommes de terre une heure à 200°

Et voilà des pommes de terre bien gourmandes et faciles à faire!



Pommes de terre en éventail



Pommes de terre en éventail