Frédéric Robert

Pommes de terre

Gnocchi de pommes de terre aux champignons et jambon de montagne, lait mousseux au parmesan

3h15	1h55	1h20	0	614
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des gnocchi

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
2. Prendre les pommes de terre et les rincer sous l'eau en les frottant afin d'enlever toute la terre.
3. Veiller à ce qu'elles soient toutes de taille moyenne, c'est à dire environ 200g/250g, afin d'obtenir une cuisson homogène.
4. Les sécher dans du papier absorbant, puis les emballer dans de l'aluminium.
5. Lorsque le four est chaud, placer les pommes de terre sur une plaque, les enfourner pendant 1h.
6. Pendant ce temps, râper le zeste du citron jaune, le réserver dans un ramequin.
7. Casser les œufs, les réserver dans un récipient à température ambiante.
8. Rincer le persil et bien le sécher. Faire de même avec le persil qui servira pour les champignons.
9. Effeuiller le persil, le hacher avec le couteau éminceur.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les gnocchi

- 1 kg **Pomme(s) de terre**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 200 g **Farine**
- 1 **Citron(s)**
- 3 branche(s) **Persil plat**
- 2 pincée(s) **Gros sel**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Farine**

Ingrédients pour les champignons

- 100 g **Girolle(s)**
- 100 g **Cèpe**
- 100 g **Trompettes de la mort**
- 1 **Echalote(s)**
- 2 branche(s) **Persil plat**

Réserver au frais en le séparant dans deux ramequins.

Étape 2

Préparation des champignons

1. Éplucher et laver séparément tous les champignons. Les couper et les réserver dans plusieurs saladiers, toujours en prenant soin de ne pas les mélanger.
2. Éplucher et rincer l'échalote. La ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur et la réserver au frais dans un ramequin.

Étape 3

Réalisation des gnocchis

1. Mettre à chauffer une grande casserole d'eau et ajouter le gros sel.
2. Sortir les pommes de terre du four, les éplucher.
3. Passer la pulpe de pomme de terre dans un tamis placé au-dessus d'une casserole.
4. Dessécher cette pulpe sur feu vif sans arrêter de remuer.
5. Débarrasser la pulpe dans un saladier. Ajouter la farine, les œufs, le persil haché et les zestes de citron jaune. Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger.
6. Une fois la pâte homogène, la débarrasser dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
7. Sur le plan de travail fariné, pocher de longs tubes de 1 cm de diamètre, puis couper des tronçons de 2 cm dans la longueur.
8. Pour plus de facilité, il est possible de s'arrêter à cette étape. Mais pour donner leur vraie forme aux gnocchi, il est nécessaire de rouler chaque tronçon sur une fourchette.
9. Préparer un saladier d'eau et de glaçons ainsi qu'un plat recouvert d'un torchon.
10. Pocher les gnocchi dans l'eau salée en ébullition. Dès qu'ils remontent à la surface, les égoutter avec une écumoire et les rafraîchir pendant quelques instants dans l'eau glacée.
11. Attention à ne pas mettre trop de gnocchi d'un coup dans la casserole pour ne pas faire baisser la température de l'eau.
12. Les égoutter de nouveau et les déposer sur le torchon pour les sécher.

Étape 4

Préparation du lait mousseux

1. Verser la crème liquide dans une casserole et la porter à ébullition.
2. Prendre le bloc de parmesan, le tailler en copeaux à l'aide d'un économe.
3. Lorsque la crème arrive à ébullition, ajouter les copeaux et cuire pendant 15 min à frémissement.

50 g **Jambon cru**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour le lait mousseux

50 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Parmesan**

Ingrédients pour le dressage

0.5 botte(s) **Ciboulette**

Étape 5

Cuisson des champignons

1. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Faire sauter vivement et séparément tous les champignons puis les égoutter.
2. Tailler le jambon de montagne en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 6

Finition du lait mousseux

1. En fin de cuisson, mixer la crème avec le mixeur plongeant. La passer à travers un chinois dans une nouvelle casserole.
2. Réserver au chaud.

Étape 7

Finition

1. Mettre une poêle à chauffer, ajouter le beurre.
2. Verser les échalotes et faire suer pendant quelques instants.
3. Ajouter tous les champignons ainsi que le persil et les faire revenir.
4. Pour finir, ajouter la brunoise de jambon et garder au chaud.
5. Mettre les gnocchi dans un sautoir, ajouter la moitié du lait de parmesan et réchauffer l'ensemble.
6. Émulsionner le reste de lait de parmesan avec le mixeur plongeant.

Étape 8

Dressage

1. Dresser les gnocchi et les champignons dans des assiettes creuses, ajouter le lait mousseux de parmesan.
2. Disposer quelques feuilles de persil lustrées à l'huile d'olive. Servir sans attendre.