



Pommes de terre

Gnocchi aux légumes racines



3h05

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

1h05

CUISON

0

REPOS

545

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gnocchi

400 g **Céleri-Rave**
500 g **Pomme(s) de terre**
300 g **Farine**

Ingrédients pour la sauce

40 g **Cèpe(s) séché(s)**
100 g **Chèvre frais**
1 **Oignon(s)**
10 g **Beurre**
1 **Bouillon cube
déshydraté**
2 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
30 g **Parmesan**
1 **Pignons de pin**

Étape 1

Préparation du céleri rave

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition.
- 2 Entre temps, éplucher le céleri rave et le couper en dés à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Dès l'ébullition, verser les dés de céleri rave dans l'eau et les faire cuire 10 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 4 Vérifier la cuisson du céleri rave avec la pointe d'un couteau : si elle s'enfonce sans résistance, ça veut dire qu'il sont prêts. Si le couteau ne s'enfonce pas facilement, continuer la cuisson.
- 5 Une fois cuits, égoutter les dés de céleri rave et les faire refroidir.

Étape 2

Préparation des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre et les mettre dans une casserole puis recouvrir d'eau.
- 2 Les faire cuire 15 à 20 min (selon la taille des pommes de terre).
- 3 Vérifier la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau : si elle s'enfonce dans les pommes de

terre, elles sont prêtes. Si le couteau ne s'enfonce pas facilement, continuer la cuisson.

- 4 Une fois les pommes de terre cuites, les ôter du feu et les égoutter.
- 5 Faire tiédir les pommes de terre, puis, les éplucher et les couper en dés.

Étape 3

Préparation des gnocchi

- 1 Passer les dés de céleri rave et les dés de pommes de terre dans un moulin à légumes pour obtenir une pâte.
- 2 Transférer la pâte obtenue dans un saladier et y ajouter la farine.
- 3 Pétrir la pâte à la main, pour bien amalgamer tous les ingrédients et obtenir une pâte lisse.
- 4 Peu à peu, prélever des bouts de pâte et les transférer sur le plan de travail.
- 5 Pour éviter que la pâte colle au plan de travail, le saupoudrer de farine et répéter l'opération si nécessaire.
- 6 A l'aide des paumes de main, rouler les bouts de pâte sur le plan de travail pour obtenir des boudins d'environ 1,5 cm de diamètre.
- 7 Couper les boudins dans le sens de la largeur, pour obtenir des morceaux de 2 cm de longueur.
- 8 Arrondir un peu avec les doigts les extrémités de chaque petit morceau pour donner forme aux gnocchi.
- 9 Appuyer très légèrement les dents d'une fourchette sur les gnocchi ainsi formés.
- 10 Réserver les gnocchi sur une planche farinée sous un torchon jusqu'à la cuisson.
- 11 Les gnocchi peuvent très bien être congelés et cuits à l'eau bouillante sans décongélation préalable.

Étape 4

Préparation de la sauce

- 1 Réhydrater les cèpes séchés dans un bol avec de l'eau tiède pendant 30 minutes.
- 2 Entre temps, éplucher et émincer l'oignon et réserver.
- 3 Au bout des 30 min, égoutter les cèpes et réserver l'eau utilisée pour les hydrater.
- 4 Couper les cèpes en morceaux plus petits et les réserver.
- 5 Mettre l'oignon émincé dans une petite casserole avec le beurre en morceaux.
- 6 Faire dorer à feu moyen en remuant de temps en temps.
- 7 Ajouter les cèpes et remuer.
- 8 Filtrer l'eau des cèpes à l'aide d'une passoire fine et la verser dans la casserole avec les cèpes.
- 9 Ajouter le cube de bouillon émietté.
- 10 Couvrir et faire cuire le tout 15 min.

- 11 Au bout des 15 min, ôter la casserole du feu et la faire tiédir.
- 12 Ajouter la crème liquide et le fromage de chèvre frais au cèpes et remuer pour amalgamer le tout.
- 13 Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une sauce légèrement épaisse. Réserver.

Étape 5

Cuisson des gnocchi et dressage du plat

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole.
- 2 Dès l'ébullition, saler l'eau et y verser les gnocchi.
- 3 Entre temps, verser la sauce aux cèpes dans un saladier.
- 4 Couper le parmesan en copeaux à l'aide d'un couteau de chef et les réserver.
- 5 Quand les gnocchi remontent à la surface de l'eau, les récupérer à l'aide d'une écumoire et les disposer dans le saladier avec la sauce aux cèpes.
- 6 Les gnocchi ne remontent pas à la surface de l'eau tous en même temps. Les récupérer au fur et à mesure à l'aide de l'écumoire.
- 7 Une fois que tous les gnocchi seront dans le saladier, les remuer pour les faire amalgamer à la sauce.
- 8 Répartir les gnocchi dans des assiettes individuelles.
- 9 Ajouter les copeaux de parmesan et saupoudrer avec les pignons de pin.
- 10 Servir aussitôt.