

*Pommes de terre*

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

**3h15**

TEMPS TOTAL

1h55

PRÉPARATION

1h20

CUISSON

0

REPOS

614

CALORIES

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**

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 Effeuilier le persil, le hacher avec le couteau éminceur.

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 moussieux

- 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 économiseur.
- 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 moussieux

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.