

*Pommes de terre*

# Gnocchi de patate douce, champignons rôtis et sauce aux noix



**5h15** **40 min** **35 min** **4h** **610**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les gnocchis

2 **Patate(s) douce(s)**  
450 g **Ricotta**  
300 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Parmesan**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour les champignons

150 g **Champignon(s) de Paris**  
150 g **Pleurote(s)**  
2 branche(s) **Thym**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
0.5 **Echalote(s)**  
1 c. à soupe **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

### Ingrédients pour la

## Étape 1

Préparation de la ricotta

- 1 Placer la ricotta dans une étamine.
- 2 Rassembler les coins et faire un noeud pour former une papillote. Au niveau du noeud, insérer deux baguettes en bois. Disposer l'étamine dans un bol, les baguettes reposant sur le bord, l'étamine ne devant pas toucher le fond du bol.
- 3 Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, voire une nuit, pour que la ricotta s'égoutte tranquillement.

## Étape 2

Préparation des gnocchis de patates douces

- 1 Faire bouillir une casserole d'eau salée.
- 2 Pendant ce temps, peler les patates douces à l'aide d'un économe, puis les couper en gros morceaux à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 3 Plonger les morceaux de patates douces dans l'eau bouillante, faites cuire pendant 20 minutes.

Une fois les patates douces cuites et bien tendres, les

- 4 égoutter.
- 5 Puis les reverser dans la casserole. Les faire sécher sur feu moyen pour éliminer l'excédant d'eau.
- 6 Remuer pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les patates douces semblent sèches. Les retirer alors du feu et laisser refroidir.
- 7 Récupérer la ricotta dans le réfrigérateur. Ouvrir l'étamine et verser la ricotta dans la purée refroidie.
- 8 Ajouter les oeufs entiers. Mélanger.
- 9 Verser la farine. Mélanger à nouveau en veillant à ne pas trop travailler la pâte.
- 10 Puis ajouter le parmesan. Mélanger.
- 11 Ajouter plus ou moins de farine selon la texture de la pâte. L'objectif est toujours de la travailler le moins possible. Elle doit rester souple mais non collante.
- 12 Puis la recouvrir d'une fine couche de farine et la mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure, voire une nuit.
- 13 Une fois la pâte reposée, la sortir du réfrigérateur. Amener une casserole d'eau à frémissement.
- 14 Disposer la pâte à gnocchis sur le plan de travail. Couper un morceau, fleurir le plan de travail et rouler la pâte en un long boudin.
- 15 Si la pâte colle, fleurir à nouveau le plan de travail.
- 16 Prendre alors un couteau d'office, le tremper dans la farine. Ensuite pincer la pâte avec une main et couper un petit morceau avec l'autre. Puis recommencer.
- 17 Réserver au fur et à mesure les petits gnocchis dans un plat fariné. Continuer jusqu'à épuiser la pâte.
- 18 Cette version est assez rustique, mais il est aussi possible de réaliser des gnocchis avec des stries.
- 19 Une fois l'eau frémissante, la saler puis verser les gnocchis dedans. Mélanger une fois pour les décoller, puis les laisser cuire.
- 20 A partir du moment où ils remontent à la surface, compter deux minutes de cuisson. Puis les égoutter dans une passoire.
- 21 Verser dessus un peu d'huile, remuer légèrement puis les débarrasser dans un plat. Les réserver au réfrigérateur.

#### sauce

75 g **Noix (cerneau)**  
 4 c. à soupe **Beurre**  
 2 c. à soupe **Parmesan**  
 1 c. à café **Vinaigre balsamique**  
 5 feuille(s) **Sauge**

#### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Parmesan**

### Étape 3

Préparation des champignons et de sa sauce au beurre brun

- 1 Couper les champignons en morceaux de taille égale à l'aide d'un couteau de cuisine. Réserver dans un bol.
- 2 Couler les extrémités des échalotes puis les peler.
- 3 Ecraser les gousses d'ail, couper les extrémités, les peler.
- 4 Ciseler les échalotes et l'ail. Les réserver dans un bol.
- 5 Émietter les feuilles de thym sur l'échalote et l'ail. Jeter les tiges.

- 6 Couper finement la sauge.
- 7 Sortir les gnocchis du réfrigérateur.
- 8 Chauffer une poêle sur feu moyen-vif, ajouter un peu d'huile.
- 9 Ajoutez les champignons dans la poêle en une seule couche, assaisonner de sel et de poivre. Remuer de temps en temps.
- 10 Quand les champignons deviennent légèrement dorés, ajouter les échalotes, l'ail et le thym.
- 11 Ajouter du beurre et continuer à remuer. Une fois le beurre fondu, retirer la casserole du feu et réserver.
- 12 Dans une autre poêle posée sur feu moyen-vif, ajouter le beurre pour la sauce au beurre noisette. Laisser fondre.
- 13 Quand le beurre commence à dorer, retirer du feu et ajouter les noix en les concassant. Remettre la casserole sur le feu.
- 14 Ajouter la sauge.
- 15 Ajouter le vinaigre balsamique et remuer.
- 16 Ajouter maintenant les gnocchis et les champignons. Remuer.
- 17 Ajouter le parmesan. Bien mélanger puis retirer du feu.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Répartir les gnocchis dans un plat, en retirant l'excédant de beurre.
- 2 Garnir de parmesan râpé et servir chaud.