

Gnocchis butternut et crème de parmesan



Donne environ 10 portions format entrée

Ingrédients

-Gros sel

Pour les gnocchis :

500 g de purée de courge butternut

500 g de purée de pomme de terre Russet

500 g de farine

2 œufs

Pour la sauce :

1 L de crème 35%

350 g de parmesan râpé

1 échalote française ciselée finement

Sel et poivre

Méthode

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Couper la courge butternut en deux sur la longueur et retirer les pépins.
3. Déposer sur une plaque de cuisson un lit de gros sel, puis les pommes de terre ainsi que la courge. Couvrir d'un papier d'aluminium. Cuire environ cinquante minutes.
4. Pendant ce temps, préparer la sauce. Faire revenir l'échalote française dans un peu d'huile, saler et poivrer, ajouter la crème puis le parmesan. Laisser mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps. Rectifier l'assaisonnement et mettre de côté.
5. Vérifier la cuisson des pommes de terre et de la courge en insérant la pointe d'un couteau. Elle devrait percer la chair facilement. Remettre au four si nécessaire. Quand la cuisson est à point, gratter la chair à l'aide d'une cuillère et passer au moulin à légumes. Laisser tiédir.
6. Mélanger tous les ingrédients des gnocchis dans un bol jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme (Ne pas trop pétrir cependant, car la pâte risque de devenir collante).
7. Diviser en 4 parties et rouler à la main des longs boudins de la taille d'une pièce de 2\$. Couper ensuite des morceaux d'environ 5 cm et appliquer une légère pression au centre de chacun (à cette étape, vous pouvez congeler les gnocchis si vous le souhaitez pour les conserver).
8. Faire chauffer une casserole d'eau. Quand l'eau bouille, déposer l'équivalent de 9 gnocchis par personne et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
9. Faire chauffer une poêle avec de l'huile et faire rôtir les gnocchis des deux côtés.
10. Mélanger à la sauce et servir.

Chef Anthony Nart
Manoir du lac William