



Gnocchis de potimarron, duxelle de champignons et courgettes sautées, tuile de parmesan

Gnocchis de potimarron

Pour 4 personnes

300g de potimarron

100g de farine de châtaigne

100g de maïzena

Sel et poivre

1 œuf

Curry en poudre

Couper le potimarron en morceau en gardant la peau (enlever uniquement les pépins)

Mettre à cuire 20 Minutes au four à 180 degré les morceaux de potimarron. Vérifier avec la pointe d'un couteau la cuisson.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant le potimarron une fois cuit, salez, poivrez, et ajoutez une pincée de curry selon votre goût. Ajoutez la farine de châtaigne et la maïzena, ajoutez un œuf battu.

Farinez votre plan de travail

Façonnez 8 boudins dans lequel vous coupez des morceaux de 1,5cm et à l'aide d'une fourchette donnez-leur la forme voulue.

Plongez les gnocchis dans 1,5 d'eau bouillante salée. Quand ils remontent à la surface les enlever.

Avant de servir, faire revenir dans une poêle avec du beurre les gnocchis quelques minutes.

Duxelle de champignons

150 g de beurre

5 cl d'huile d'olive

100 g d'oignons

100 g d'échalotes

1 kg de champignons de Paris hachés ou pleurotes hachés

Sel, poivre

Ciseler finement les oignons et les échalotes. Nous utilisons ici le coupe oignons "Alligator" qui nous permet un taillage parfaitement régulier et très rapide. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle à revêtement anti-adhérent. Ajouter l'oignon et l'échalote. Laisser suer quelques minutes en remuant fréquemment. Éplucher, laver rapidement et hacher les champignons. Les passer au jus de citron afin d'éviter qu'ils noircissent. Ajouter les champignons. Faire revenir en remuant souvent jusqu'à évaporation complète de l'humidité. Assaisonner.

Tuiles de parmesan

1 morceau de parmesan (parmigiano reggiano) de 150 g

Râper le parmesan.

Faire chauffer une crêpière à fond anti-adhésif sur feu moyen.

Quand elle est chaude, déposer 4 petits tas de parmesan (une grosse pincée) avec suffisamment d'espace entre eux. Le fromage va fondre et s'étaler, en faisant des bulles.

Quand les bords des tuiles commencent à dorer, retirer la crêpière du feu et attendre quelques secondes que disparaissent les bulles.

Prendre alors l'une des tuiles, à l'aide d'une dent de fourchette ou d'un couteau de cuisine, sur le bord, et la soulever délicatement pour aller la déposer sur le manche d'une spatule en bois tenue dans l'autre main.

Quelques secondes suffisent pour lui donner une forme arrondie. Procéder de même, sans attendre, avec les trois autres. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement du parmesan.

Courgettes sautées

300 gramme de courgette

1 oignon selon leur grosseur

un peu d'huile d'olive

1 litre d'eau

Sel, poivre

Lavez les courgettes les couper en tronçons de 1 cm.

Mettez les courgettes dans l'eau bouillante 2-3 min puis les sortir immédiatement et les plonger dans de l'eau glacé pour garder la couleur

Mettez l'huile d'olive dans une poêle, faites-la légèrement chauffer.

Versez-y les courgettes ajoutez l'oignon coupé en lamelles, salez, poivrez. Faites cuire à feu doux 3-5 min pour obtenir une légère coloration



Félicitations à Christine, Anne et Karine !