

LES VENDREDI «FAMILLE»

Gnocchi sautés au chorizo ibérique

Par le Chef Alex Néel



Originnaire d'Italie, les gnocchi du chef Alex Néel nous apportent les saveurs du Sud avec le mariage réussi de la pomme de terre et du chorizo, associés avec brio. A déguster sans tarder !

INGRÉDIENTS

Gnocchis

400g de pulpe de pommes de terre (cuire environ 600g de pomme de terre Agria)
35g de beurre
35g de parmesan râpé
200g farine
1 œuf

Sauce et garniture

4 tomates
140g de chorizo ibérique
1 oignon
Thym 1 brin
Laurier 1 feuille
Romarin 1 brin
½ botte de persil
1 gousse d'ail
Sel / poivre

PRÉPARATION

Les gnocchis

Cuire les pommes de terre et les passer au moulin à purée. Garder 400g de pulpe pour la recette. Dans une casserole, ajouter la purée, le beurre et le parmesan, bien mélanger à l'aide d'une spatule en bois et dessécher à feu doux. Hors du feu, ajouter l'œuf et la farine, bien mélanger. Pétrir sur le plan de travail, la pâte doit être homogène. Détailler les gnocchis, les blanchir dans l'eau bouillante 1 minute et placer dans l'eau froide directement. Bien les sécher à l'aide du papier absorbant. Les faire colorer dans une poêle au beurre.

La sauce et la garniture

Faire revenir dans une casserole l'oignon ciselé et l'ail. Ajouter les morceaux de tomates puis le thym, le romarin, le laurier et le persil. Laisser cuire à couvert. Tailler en fine brunoise le chorizo, le faire revenir à la poêle quelques minutes et le disposer sur du papier absorbant. Enlever toutes les plantes aromatiques et mixer la sauce sans la passer au chinois, vous pouvez la crémier avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche (option). Dresser et finir par du parmesan râpé.

Mauviel 1830®