

Gnocchis de Butternut



J'ai découvert cette jolie recette chez Cécile, du blog « La cuisine de Cécile ». Cette recette se réalise en plusieurs étapes et nécessite des temps de repos au frais.

En ce qui concerne le façonnage des gnocchis, il demande une technique particulière que je ne maîtrise pas encore. Cécile parle de 60 gnocchis dans sa recette, pour ma part j'en ai réalisé 56. Je pense néanmoins que j'aurai dû les façonner beaucoup plus petits, car ils gonflent à la cuisson. Je pense qu'il est plus intéressant de faire entre 80 et 90 petits gnocchis afin de mieux en apprécier la texture et le goût, une fois cuits.

Passons donc à la recette! Pour 3/4 personnes :

Ingrédients :

Pour les gnocchis :

- 500 g de courge Butternut crue (environ une demie Butternut)
- 160 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de comté râpé
- 30 g de parmesan râpé (remplacé par le comté pour ma part)
- noix de muscade
- sel et poivre du moulin
- huile d'olive

Pour la sauce :

- 150 g de crème fraîche épaisse
- 2 cuiller à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 petite cuiller à café de curcuma
- 60 g d'emmental râpé (ou de comté)
- poivre

Réalisation :

1ère étape : L'écrasé de Butternut

- 1) Retirer la peau de la Butternut à l'aide d'un grand couteau à lame lisse puis couper la courge en 2 dans le sens de la longueur. Évider ensuite la partie ronde de ses graines et filaments.
- 2) Peser la demie courge afin de ne garder que 500 g. Conserver l'autre moitié pour faire une purée, une brioche, une tarte,... Libre à vous de choisir la recette qui vous plaira pour son utilisation.
- 3) Couper en petits cubes la chair de Butternut.

4) Faire chauffer une cuiller à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Mettre à cuire les cubes de Butternut pendant environ 20 minutes, à couvert et en remuant de temps en temps. En fin de cuisson ils doivent s'écraser facilement. Saler et poivrer.

5) Débarrasser dans une assiette creuse, les écraser finement à la fourchette et laisser refroidir.

2ème étape : Réalisation de la pâte à gnocchis

1) Mixer le comté râpé finement (pour obtenir une pâte homogène).

2) Dans un saladier, mélanger la farine, les fromages, le sel et le poivre et une bonne pincée de muscade fraîchement râpée.

3) Ajouter l'écrasé de Butternut et l'œuf.

4) Travailler le tout à la fourchette puis à la spatule afin d'obtenir une pâte ferme. Vous pouvez si la pâte est trop collante rajouter un peu de farine (pas plus de 2 cuiller à soupe).

5) Couvrir et laisser reposer au frais au moins 2h.

3ème étape : Le façonnage des gnocchis

1) Lorsque la pâte est bien ferme, prélever un petit morceau et rouler un boudin assez fin sur un plan de travail fariné (ou un silpat fariné c'est encore mieux).

2) Découper ensuite la pâte en petits tronçons réguliers d'environ 1,5 cm.

3) Façonner ensuite les gnocchis dans vos mains farinées. N'ayant pas de racine italienne et ne connaissant pas les secrets de cette technique, je les ai façonnés du mieux que j'ai pu et à ma façon. Je les ai roulés délicatement dans ma paume un à un afin d'obtenir un mini boudin puis je les ai striés à l'aide d'une fourchette sur les 4 faces.

4) Déposer ensuite les gnocchis sur une plaque ou un plateau recouvert de papier cuisson. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

5) Réserver les gnocchis 1h à 2h au frais avant de les pocher.

4ème étape : Le pochage des gnocchis

1) Dans une grande casserole, faire bouillir un grand volume d'eau salée.

2) Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante et les sortir de l'eau à l'aide d'un écumoire dès qu'ils remontent à la surface.

3) Déposer délicatement les gnocchis cuits dans une passoire et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Attention à ne pas les déposer sur du papier absorbant (comme sur ma photo : ERREUR!!) Ça colle et ensuite il est très difficile de les enlever du papier.

5ème étape : Réalisation de la sauce et cuisson au four

1) Préchauffer le four à 200°C. Dans un plat à gratin beurré, déposer les gnocchis.

2) Dans un petit saladier mélanger la crème, la moutarde à l'ancienne, le curcuma et le poivre. Mélanger le tout et verser sur les gnocchis. Couvrir le tout d'emmental ou de comté râpé.

3) Faire cuire 10 à 15 minutes afin d'obtenir un joli gratiné.

Servir bien chaud avec une viande blanche (idéalement). Pour ma part j'ai choisi de les accompagner d'aiguillettes de blancs de poulet grillées.