

Gnocchis au plancton, moules, pecorino et fleur de courgettes



 Electrolux

DONNEZ PLUS DE

goût

À VOTRE VIE



Electrolux



Electrolux

Ingrédients (2 pax)

Gnocchis

150 g de pommes de terre
Agria (cuite avec la peau et
épluchée)

45 g de farine

10 g de féculé de maïs

1 œuf moyen extra frais

5 g de plancton

20 g de pecorino

Moules

200 g de moules
(10 grosses moules)

Une gousse d'ail

20 g de persil

1 g de poivre

40 g d'eau

1 c.a.c. de huile

1 c.a.c rase de lécithine de soja

½ citron

Chips de fleur de courgettes

2 fleurs de courgettes

Huile



Table InfiFlex EHX6455FHK

- Ouvrir les fleurs de courgette, enlever le pistil. Etaler de fleurs de courgette sur silpat. Badigeonner d'huile d'olive. Recouvrir d'une silpat ou de papier sulfurisé. Enfourner 15 mn environ à 140°C. On obtient des chips de fleurs de courgette. Réserver.
- Clarifier l'œuf. Ecraser la pomme de terre au presse-purée, ajouter le jaune d'œuf et la moitié de la farine, ainsi que la féculé de maïs et une pincée de sel fin, mêler le plancton dans une cuillère d'eau et ajouter au mélange. Bien mélanger à la corne, laisser reposer au frais.
- Faire ouvrir les moules dans une marmite couverte avec un peu d'eau, persil et ail sans excéder dans la cuisson de façon à maintenir le fruit doux et juteux. Ecosser les moules. Mettre de côté l'eau des moules, filtrer, pour les passages suivants.
- Fariner le plan de travail avec ce qu'il reste de farine, puis travailler la pâte à gnocchi en l'étalant en long boudin, à la main. Couper ensuite des petits cylindres. Porter l'eau à ébullition, et la saler. Préparer également un saladier avec de l'eau glacée. Plonger les gnocchis dans l'eau frémissante. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les débarrasser alors dans l'eau glacée pour les refroidir rapidement.
- Pour l'air de moules : ajouter à l'eau de moules du jus de citron et une c.a.c de lécithine de soja. Monter avec un mixeur à immersion jusqu'à atteindre une consistance mousseuse.
- Dès que les gnocchis sont froids, égoutter sans plus attendre pour éviter de les gorger d'eau. Sauter les gnocchis à l'huile d'olive en prenant soin de les rendre bien dorés, ajouter la moitié de l'eau des moules, loin du feu, ajouter le pecorino et dresser. Ajouter les moules, les chips, et l'air d'eau des moules.



Chef
CIRO CRISTIANO

Restaurant
BIG MAMA

taste[®]
OF PARIS

10-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec

#tasteofparis • #tasteXelectrolux