

Gnocchis de ti-nain aux écrevisses et tagliatelles de légumes

Temps de préparation

1 heure

Temps de cuisson

15 minutes

Nombre de couverts

4



Emmanuel Mongiovi

La Case Coco



Liste des ingrédients

Gnocchis de Ti-nain

- 3 bananes vertes
- 1 citron vert
- 2 jaunes d'œuf
- Farine
- Sel poivre muscade
- 1 feuille de bois d'Inde

Sauce au parmesan

- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 50 cl de crème
- 150g de parmesan

Écrevisses

- 1kg d'écrevisses
- 1 oignon
- 1 carottes
- 1 poireau
- 1 orange
- Un bouquet garni
- Poivre noir en grain
- Gros sel

Recette

Gnocchis de ti-nain

Faites cuire les bananes avec le citron vert et la feuille de bois d'inde.

Lorsqu'elles sont cuites, les passer au moulin à légumes.

Versez la préparation dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, le sel, le poivre, la muscade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans trop la travailler

Réalisez ensuite des petites boules régulières et façonnez les gnocchis à l'aide d'une fourchette ou utilisez une palette à gnocchis.

Faites cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée, lorsque ceux-ci remontent à la surface, les égoutter et les rafraichir dans de l'eau glacée.

Réservez les gnocchis jusqu'au dressage

Sauce parmesan

Dans une petite casserole, faites réduire le vin blanc avec les échalotes ciselées. Ajoutez la crème et portez à ébullition et ajoutez le parmesan en poudre. Mixez la sauce finement et rectifiez l'assaisonnement. Cette sauce réchauffera les gnocchis

Écrevisses

Réalisez un bouillon de cuisson avec tous les ingrédients pour cuire les écrevisses. Séparez les queues des têtes d'écrevisses et les « châtrer » (l'opération consiste à retirer l'intestin qui peut apporter de l'amertume). Faites cuire les queues d'écrevisses 4 min dans le bouillon à ébullition et les décortiquer à chaud.

Réservez les queues d'écrevisses décortiquées, jusqu'au dressage

Tagliatelles de légumes

Tagliatelles de légumes

- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 christophine

Rincez et épluchez les carottes et la christophine. Rincez la courgette également. À l'aide d'une mandoline réalisez des tagliatelles de chaque légume. Faites cuire à l'eau bouillante pendant 2 minutes puis les refroidir immédiatement. Réservez les tagliatelles jusqu'au dressage.

Au moment du dressage :

Dans une casserole, réchauffez les gnocchis dans de la crème au parmesan.

Réchauffez les écrevisses dans une poêle avec une gousse d'ail et une branche de thym.

Assaisonnez les tagliatelles de légumes avec le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive

Ce plat d'une grande finesse surprendra les palais les plus exigeants !

Bon appétit