

Mitonnée de gnocchis, Rocamadour et menthe poivrée

Pour 4 personnes

Préparation 1 h

Préparation

Gnocchis

- Mélanger la pulpe de pomme de terre avec le rocamadour, le jaune d'oeuf, le parmesan et la menthe poivrée hachée. Façonner les gnocchis et les cuire à l'eau frémissante. Égoutter et les poêler au beurre jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde.
- Hacher les champignons. Dans une poêle faire suer les dés de carotte à l'huile d'olive, ajouter les champignons et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Sauce citronnée

- Porter à ébullition le bouillon de poule, laisser réduire de moitié, ajouter la crème liquide, le beurre et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

DRESSAGE

- Dans un plat à gratin, disposer au fond la duxelle de champignons, ajouter les gnocchis et recouvrir avec la sauce.
- Finaliser le dressage avec les morceaux de céleri cuits, les pluches de céleri et les feuilles d'épinard.

Ingrédients

Gnocchis

- 250 g de pulpe de pomme de terre
- 2 rocamadours
- 1/4 botte de menthe poivrée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 CS de parmesan en poudre

- 6 champignons de Paris
- 1/2 carotte en dés

Sauce citronnée

- 1/4 litre de bouillon de poule
- 100 g de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 jus de citron

Finition et dressage

- Pluche de feuille de céleri
- 20 feuilles de pousses d'épinard
- Morceaux de céleri branche cuit