



Gnocchi

Légumes verts, oignons & menthe

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé ** à la Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 800g de gnocchi Royans	- 1 botte de menthe
- 200g d'haricots verts	- Vinaigre balsamique blanc
- 100g de petits pois	- Sel
- 1 oignon rouge	- Poivre
- Beurre PM	

1. Préparation de l'oignon

- ▶ Eplucher l'oignon rouge, le couper en 4, puis l'émincer finement.
- ▶ Dans une casserole, faire suer l'oignon dans de l'huile d'olive, puis mettre du vinaigre balsamique blanc à mi-hauteur.
- ▶ Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les oignons aient absorbé presque tout le vinaigre.

2. Préparation des pois gourmands

- ▶ Équeuter les pois gourmands puis les cuire dans une eau bouillante salée pendant 1 à 2 min afin qu'ils restent légèrement croquants.
- ▶ Les glacer en sortie de cuisson afin de stopper la cuisson.

3. Cuisson des légumes verts

- ▶ Équeuter les haricots verts et les tailler en morceaux, puis les cuire dans une eau bouillante salée durant 2 à 3 min.
- ▶ Les égoutter et les mixer avec un peu d'eau de cuisson afin d'obtenir une purée bien lisse et onctueuse.
- ▶ Assaisonner de sel et poivre, et répéter l'opération à l'identique pour les petits pois, sans les mixer.

4. Cuisson des gnocchi

- ▶ Dans une eau bouillante salée, plonger les gnocchi 2 min, puis égoutter-les.
- ▶ Dans un wok, faire fondre du beurre et y mettre les gnocchi, les petits pois, les pois gourmands et la menthe ciselée.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Disposer au fond de l'assiette la crème de haricots verts.
- ▶ Par dessus, déposer les gnocchi puis les légumes verts, puis des touches d'oignon rouge au vinaigre, de la menthe ciselée et un tour de poivre moulin.