

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## **Gnocchi à poêler**

*Compote de poivrons & courgettes*



# Gnocchi à poêler

## Compote de poivrons & courgettes

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé \*\* à Maison Aribert

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** Accessible

**Temps de préparation :** 30 min

**Temps de cuisson :** 60 min

### INGREDIENTS

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| - 800g de Gnocchi Royans | - 100ml d'huile d'olive |
| - 4 courgettes           | - 1 ail frais           |
| - 2 poivrons verts       | - Mesclun               |
| - 2 poivrons rouges      | - Vinaigre Xeres        |
| - 1 botte d'oignon rose  | - Fleur de sel          |
| - 1 botte d'estragon     | - Poivre blanc          |

## 1. Préparation de la compote

- ▶ Laver, éplucher, tailler en lamelles les poivrons.
- ▶ Dans une casserole inox, chauffer de l'huile d'olive, faire suer les poivrons, ajouter un oignon botte ciselé et la moitié de l'ail frais.
- ▶ Cuire à couvert doucement avec une pincée de gros sel pendant 30 min.

## 3. Poêler des gnocchi

- ▶ Dans une poêle chaude, mettre un fond d'huile d'olive, poêler et colorer légèrement les gnocchi pendant 5 min.
- ▶ Mettre dans une plaque à débarrasser sur du papier absorbant.

## 2. Préparation des courgettes

- ▶ Laver, tailler les 4 côtés des courgettes pour faire une brunoise à crue et garder les coeurs taillés en dés de 1 cm pour les poêler à l'huile d'olive.
- ▶ Sauter les coeurs de courgettes taillés à l'huile d'olive.
- ▶ Saler, poivrer et réserver dans une plaque à débarrasser.
- ▶ Pour la brunoise à crue, incorporer les 2/3 de l'estragon haché et garder un bouquet pour le dressage.

## MONTAGE & FINITION

- ▶ Dans une assiette creuse, mettre un fond de courgettes cuites avec l'estragon haché.
- ▶ Ajouter une cuillère de compoté de poivrons au centre, mettre les gnocchi autour.
- ▶ Finir par la brunoise de courgettes à l'estragon.