

Pavé de lieu au romarin, gnocchis au parmesan



source : *Thuriès Juillet Aout 2007*

Prévoir 1 heure de repos pour les gnocchis

Pour 4 :

4 pavés de lieu jaune

4 tiges de romarin

QS sel, poivre, beurre, huile d'olive

400g pulpe de pomme de terre (*j'ai cuit 2 grosses patates à soupe et pesé 400g de chair que j'ai écrasée au presse-purée*)

50g parmesan (reggiano)

5 jaunes d'oeufs

40g semoule de blé (*je n'ai pas pesé*)

50g brunoise radis noir

50g brunoise de pomme vertes (granny-smith)

50g brunoise de fenouil

20g thym-citron (*thym normal + 1 goutte d'huile essentielle de citron pour moi. C'est décidé, au printemps je plante du thym-citron! lol!*)

1 gousse d'ail en chemise

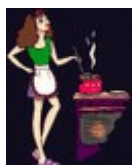
50g beurre demi-sel

150g pousses amères (*j'en ai mis environ 4 fois plus, roquette et pousses de blettes à côtes rouges, Michel Roth suggère épinards, betterave et barbe de capucin*)

50g jus de volaille parfumé au romarin (*j'ai fait bouillir de l'eau, ajouté un cube de bouillon de volaille et une tige de romarin, coupé le gaz et couvert puis laissé infuser tranquillement*)

QS vinaigre de Xérès

Piquer les pavés de lieu jaune avec les tiges de romarin, assaisonner et réserver au froid
Dessécher la pulpe de pomme de terre. Incorporer le parmesan râpé et les jaunes d'oeufs





Etaler de la semoule de blé dur sur une assiette.

Former des quenelles de gnocchis à l'aide de 2 cuillers à café, les rouler dans la semoule, laisser reposer une heure.

Préparer les brunoises. Les mélanger avec le thym-citron (*thym + 1 goutte d'huile essentielle de citron*) et 80ml huile olive. Assaisonner, réserver.

Préparer le jus de volaille au romarin, laisser refroidir, ajouter le Xéres, goûter. *J'ai ajouté un poil d'huile d'olive.*

Dans une grande poêle ou sauteuse, colorer les gnocchis à feu doux avec du beurre. En même temps, chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter la gousse d'ail non épluchée, et quand l'huile est bien chaude, faire dorer les pavés de lieu sur les 2 faces.

Touiller très rapidement la salade avec le jus de volaille au romarin au vinaigre et à l'huile d'olive, et former avec un lit dans chaque assiette.

Déposer un pavé sur chaque lit, placer les gnocchis autour, placer de la brunoise sur chaque pavé.

