

PLATS

Gnocchis de Potimarron à la sauce poireaux coco Automne/hiver

pour 4 personnes

- 600 g de purée de potimarron
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 1 oeuf
- 150 g de Farine de blé
- 50 g de parmesan en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1/4 de cuillère à café de muscade
- Poivre

La sauce coco-poireaux

- un poireau moyen
- huile de coco 1 cuillère à café ou huile olive
- 200ml de lait de coco
- 1 cuillère à café de curry madras
- sel

- Faire cuire à l'eau bouillante le potimarron coupé grossièrement avec de la fleur de sel et le bouquet garni (feuilles de laurier, thym et branches de persil). Lorsque le potimarron est cuit, égoutter et retirer le bouquet garni avant d'écraser le potimarron. Réserver dans un saladier assez grand.

- Préparer la pâte à gnocchis.

Râper la gousse d'ail et incorporer l'ail, la muscade et le poivre à la purée. Verser dans le saladier le parmesan et l'oeuf, remuer à l'aide d'un fouet. Puis en dernier la farine. Le mélange est crémeux, le mettre dans le frigo pendant le temps de préparation de la sauce poireau.

- Laver et couper finement le poireau. Mettre dans une casserole, l'huile de coco et le curry. Faire fondre, et ajouter les poireaux avec une pincée de sel. Couvrir et mettre à feu doux voir très doux, pour que le poireau sue sans accrocher.

Lorsqu'il est cuit et fondant, ajouter le lait de coco à mijoter 2 minutes et stopper la cuisson. Garder couvert.

- Mettre une casserole avec de l'eau à bouillir. Lorsque elle est à ébullition, faire les gnocchis à l'aide de 2 cuillères à soupe pour former les quenelles au dessus de l'eau et jeter les une par une au fur et à mesure que les gnocchis sont formés.

Lorsque le gnocchis remonte à la surface de l'eau c'est qu'il est cuit !!!!

- 4 gnocchis par personne sont suffisants, manger aussitôt avec la sauce aux poireaux.



Si vous ne trouvez plus de potimarron en ce moment ou de courge, vous pouvez remplacer ce légume par de la patate douce.