

Gnocchi au potimarron (recette à 4 mains avec Pierrot Ayer)



Annick Jeanmairat

Auteure et animatrice de Pique-Assiette
Assiette
Genève



Depuis qu'elle présente l'émission Pique-Assiette à la télévision, Annick Jeanmairat est devenue une figure en Suisse. Elle qui n'a jamais « étudié » la cuisine aime affirmer sa simplicité au travers des plats qu'elle propose. Ses recettes sont toujours annoncées comme faciles, ce qui la place comme l'idole des novices en cuisine.

Sa bonne humeur, elle la transmet dans son émission, avec toujours le même credo : faire simple et bon : « Il n'y a pas besoin de faire du sophistiqué, il faut avant tout le bon produit. Les Italiens, par exemple, sont des génies de la cuisine qui proposent des recettes simples, mais délicieuses. »

Ce qu'elle aime aussi, c'est le contact avec la nourriture. « J'adore toucher les aliments. C'est un peu la régression ! ». C'est également une manière de « décomplexer les néophytes » en abordant très simplement les aliments. « La cuisine me relaxe. Quand on cuisine, tous les sens sont en éveil. J'adore pétrir la pâte, entendre le steak qui cuit ou sentir l'échalote frémissant dans l'huile d'olive. » Annick a également écrit plusieurs livres de cuisine, toujours fondés sur le principe d'une cuisine sans chichi, pas compliquée et surtout savoureuse.

www.pique-assiette.ch

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

1 potimarron
1 grosse pomme de terre farineuse (bintje ou agria)
100 g de farine
1 œuf
sel fin

PRÉPARATION

Gnocchi au potimarron

Nettoyer la pomme de terre, la peser (il en faut 166 g) et la cuire entière, à la vapeur, durant une demi-heure.

Détailler 332 g de chair de potimarron en dés, sans les éplucher. Les ajouter dans le panier vapeur et les cuire un quart-d'heure.

Eplucher la pomme de terre et la détailler en morceaux.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Gnocchi au potimarron (recette à 4 mains avec Pierrot Ayer)



1 morceau de parmesan ou de sbrinz
fleur de sel, poivre du moulin
huile d'olive

Ajouter les dés de potimarron et écraser avec un presse-purée.

Mélanger la farine avec 1 petite cuillère de sel; verser sur la purée de légumes.

Ajouter le jaune de l'œuf, et agglomérer en pâte – elle doit être souple, mais pas collante.

Fariner généreusement le plan de travail.

Détailler la pâte en trois portions et mouler en saucissons de 2 cm de diamètre.

Y tailler les gnocchi. Pour les rayer, les rouler sur une fourchette (facultatif).

Plonger les gnocchi un à un dans une grande casserole d'eau salée à la limite du point d'ébullition, et les pocher environ 3 minutes. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.

Servir les gnocchi dans des assiettes creuses, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les parsemer de copeaux de parmesan ou de sbrinz.

Le conseil d'Annick : en saison, on peut aussi garnir ces gnocchi avec des champignons poêlés (chanterelles, bolets), ou des lamelles de truffe.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

