

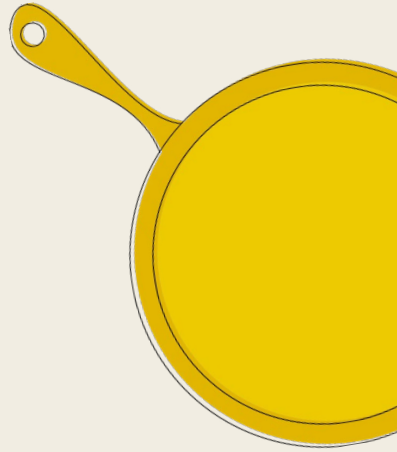


GNOCCHI AUX CHÂTAIGNES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- ☐ **1 kg** de pommes de terre (à chair farineuse)
- ☐ **150 g** de châtaignes fraîches
- ☐ **4** jaunes d'oeufs
- ☐ **3 c.à.s** de farine T55
- ☐ **3 c.à.s** de farine de châtaigne
- ☐ **20 g** de beurre
- ☐ **1 bouquet** de sauge
- ☐ **1 branche** de romarin
- ☐ Noix de muscade
- ☐ [Parmigiano Reggiano](#)
- ☐ Sel & poivre



PRÉPARATION

1. Couper les pommes de terre en deux sans les éplucher et les placer sur une grille de cuisson, côté chair. Enfourner les pommes de terre pendant 45 minutes à 180°C.

 *Certaines recettes de gnocchi recommandent de faire bouillir les pommes de terre. A Casa Zanoni on préfère les rôtir au four pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.*

2. Inciser les châtaignes à l'aide de la pointe d'un couteau afin d'éviter qu'elles n'exploient en cuisson. Disposer les châtaignes sur une plaque de cuisson et les rôtir au four pendant 30 minutes à 180°C.

3. Lorsqu'elles sont cuites, placer les châtaignes dans un bol et le filmer. La vapeur libérée par les châtaignes encore chaudes aidera à décoller la coque de la chair pour les décortiquer facilement. Réserver.

4. Sortir les pommes de terre du four. Éplucher les pommes de terre encore bien chaudes, une à une, à l'aide d'un petit couteau. La peau doit se détacher facilement de la pomme de terre. Écraser en purée grossière chaque pomme de terre épluchée. Répéter l'opération pour toutes les pommes de terre puis laisser la purée obtenue refroidir à température ambiante.

 *Écraser les pommes de terre lorsqu'elles sont encore chaudes permet d'éviter de se retrouver avec une des pommes de terre qui seraient plus difficile à travailler.*

5. Décortiquer les châtaignes à la main en les pressant légèrement au niveau de leur entaille : la peau va se détacher toute seule. Nettoyer les châtaignes des éventuels filaments de peau restants et les couper grossièrement au couteau. Réserver.

6. Préparer la pâte à gnocchi. Assaisonner la purée de pommes de terre avec de la noix de muscade râpé (selon votre goût), du poivre et du sel. Ajouter les farines et les jaunes d'oeufs, puis travailler la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

7. Fariner le plan de travail et rouler la pâte en boudins d'un centimètre de diamètre. Couper des gnocchi d'environ un centimètre chacun dans les boudins de pâte obtenus. Rouler rapidement les gnocchi sur une planche à gnocchi (ou le dos d'une fourchette) pour leur donner leur jolie forme ondulée.

8. Dans une large poêle à bord rond, faire fondre le beurre avec la sauge, le romarin, les châtaignes, du sel et du poivre. Lorsque le beurre se colore, arrêter la cuisson en le déplaçant d'un louche d'eau.

9. Mettre à bouillir un grand volume d'eau salé (10g de sel par litre d'eau). Lorsqu'elle bout, créer un mouvement d'eau circulaire et y blanchir les gnocchi pendant environ une minute. A l'aide d'une araignée, transvaser les gnocchi dans le poêle de châtaignes au fur et à mesure qu'ils remontent à la surface.

10. Terminer la cuisson des gnocchi "à la vague" dans la poêle contenant les châtaignes, en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes pour allonger la sauce si nécessaire. Les gnocchi doivent finir de cuire en s'enrobant de sauce à la châtaigne.

11. Servir les gnocchi dans une assiette chaude. Parsemer de Parmigiano et décorer de quelques feuilles de sauge.

CHIPS "ZÉRO DÉCHET"

Ne jetez pas les peaux de pomme de terre, vous pouvez en faire des chips délicieuses pour l'apéro!

Placer les épluchures de pommes de terre dans un grand bol. Assaisonner de sel, de curry, de curcuma, de fines lamelles d'ail, d'huile d'olive et de parmesan râpé. Disposer les peaux ainsi assaisonnées sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourner les chips "zéro-déchets" pendant 10 minutes à 180 C.

