

GNOCCHI DI ZUCCA
(Gnocchi 100 % courge)
@chefzanoni_simone

2 personnes.

Ingrédients :

- 1/2 zucca (environ 1 kg avant passage au four).
- 1 jaune d'oeuf.
- 4 cuillères à soupe de farine.
- 110 g de pecorino (60 g pour la préparation et 50 g pour le dressage).
- 60 g de beurre 1/2 sel.
- 1 gousse d'ail.
- De la noix de muscade.
- De la sauge.
- Du sel.
- Du poivre.

Préparation :

Four préchauffé à 170 / 180 °C



1/. Vider la 1/2 courge, retirer les graines puis couper en deux morceaux et cuire pendant une heure au four à 170 / 180 °C, chaleur tournante.

Laisser ensuite refroidir pendant 2 heures afin de sécher correctement la courge.

Astuce du chef : « Préparer des graines de courge pour l'apéritif : nettoyer les pépins en les rinçant à l'eau froide. Les disposer dans un bol et ajouter du gros sel puis les laisser reposer une journée entière. Les retirer ensuite du sel et les disposer ensuite sur une plaque adaptée à la cuisson au four recouverte de papier cuisson et les passer au four à 200°C pendant dix à quinze minutes ».

2/. Râper le pecorino et réserver.

3/. Eplucher la courge refroidie puis ajouter du sel et du poivre, 60 g de pecorino râpé, le jaune d'oeuf et un peu de noix de muscade râpée.

Pétrir le mélange à la main en incorporant la farine.

4/. Une fois la pâte prête, réaliser de longs boudins et détailler chacun d'eux en petits morceaux.

5/. Rouler ensuite chaque petit morceau sur une planche en bois striée, farinée (avec une spatule, un couteau ou même les doigts) pour obtenir les gnocchi (à défaut les rouler sur le dos d'une fourchette).

Réserver sur une planche légèrement farinée.

6/. Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir.

7/. Dans une poêle large et profonde, faire fondre le beurre à feu doux et ajouter la gousse d'ail épluchée, coupée en deux et dégermée et six à sept feuilles de sauge.

Attention, le beurre ne doit pas colorer.

8/. Ajouter une louche d'eau de cuisson des gnocchi dans la poêle contenant le beurre à la sauge.

9/. Plonger les gnocchi dans l'eau bouillante en créant un tourbillon et attendre qu'ils remontent à la surface.

10/. Transvaser les gnocchi dans la poêle contenant le beurre à la sauge et poursuivre légèrement la cuisson.

11/. Retirer les gnocchi du feu, enlever la gousse d'ail et ajouter un peu de pecorino râpé puis mélanger.

12/. Dresser dans un plat de présentation et parsemer le reste de pecorino râpé puis décorer de quelques feuilles de sauge.

Astuce du chef : « Si vous préférez les gnocchi poêlés, les faire blanchir dans l'eau bouillante, les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Les saisir ensuite à la poêle avec de l'huile d'olive et les préparer ensuite avec le beurre à la sauge. »