

Gnocchis à la purée de courge, noix et beurre de sauge

Ingrédients pour 4 personnes (environ 48 gnocchis, soit 12 par personne) :

- 450 g gnocchis de courge
- 30 g graines de courges
- 50 g noix
- 50 g beurre demi-sel
- 15 feuilles de sauge
- parmesan râpé (facultatif)

Pour la purée de courge :

- 6 càs huile d'olive
- 6 gousses d'ail
- 600 g chair de courge
- 140 g mascarpone
- 80 g noix
- noix de muscade
- sel, poivre

Une recette du blog « La cuisine de Bernard »

Choisissez de préférence du potimarron pour réaliser cette recette.



- La purée de courge :
 - Faites chauffer l'huile d'olive avec les gousses d'ail épluchées et hachées et faites cuire 5 minutes. Ajoutez les 300g de chair et écrasez à la fourchette.
 - Salez et poivrez à votre goût.
 - Versez le mascarpone et les noix hachées en morceaux. Mettez un peu de noix de muscade et ajoutez un peu d'eau au besoin pour obtenir une belle texture.
- Pendant ce temps faites cuire les gnocchis l'eau bouillante salée. Ils vont remonter à la surface. Faites cuire encore 5 minutes à partir de ce moment là.
- Faites griller les graines de courges à la poêle. Elles vont éclater, c'est excellent ! Les débarrasser lorsqu'elles commencent à griller. Elles vont continuer à évoluer (vous entendrez leur « crépitement »).
- Pour le beurre de sauge : faites chauffer le beurre demi-sel sur feu modéré avec les feuilles de sauge. Coupez le feu à l'approche de l'ébullition et laissez infuser.
- Dans une poêle anti-adhérente, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites sauter les gnocchis égouttés. Faites-les légèrement colorer.
- Montez les assiettes en mettant un lit de purée, les gnocchis, arrosez de beurre de sauge et de feuilles croustillantes. Parsemez d'un peu de noix hachées supplémentaires et de graines de courges grillées. Ajoutez un peu de parmesan râpé selon votre envie. Salez et poivrez et servez sans attendre.