

Contraste d'asperges et fraises Gnocchis de patate douce

Pour 8 personnes
Fait par : B OURSEL
Le : Avril 2021
Source recette :



1. GNOCCHIS DE PATATE DOUCE

700 gr de patates douces
160 gr de fécule de pomme de terre
70 gr + 30 gr de farine
Pm Gros sel
Pm Sel fin
Pm Poivre blanc moulu
1 dl d'huile de colza ou sésame

Brosser et laver les patates douces. Rôtir au four à 160° pendant 30 à 40 mn. Eplucher après cuisson. Réduire en purée, laisser refroidir 30 à 40 mn. Ajouter la fécule et la farine. Découper et façonner les gnocchis. Réserver sur feuille farinée.

Pocher à l'eau bouillante les gnocchis. Egoutter et les faire sauter à l'huile pour les rendre croustillants et chaud au moment de servir

2. GARNITURE D'ASPERGES

500 gr d'asperges vertes
500 gr d'asperges blanches
Pm gros sel

Peler et écussonner les asperges. Façonner en botte pour une cuisson plus homogène et facile. Cuire à l'anglaise, refroidir et réserver

Garder quelques lamelle d'asperges crues tailler à la mandoline

3. CHIPS DE PATATE DOUCE

200 gr de patate douce

Tailler de fines petites lamelles à la mandoline, passer à l'huile et poser sur tapis de cuisson antiadhésif. Cuire 30 à 40 mn à 100°C

4. VINAIGRETTE D'AGRUMES

500 gr de pamplemousse
2 dl d'huiles de bonne qualité
Pm Piment d'Espelette
Pm Poivre de Timut
Pm sel fin et fleur de seul

Peler à vif le pamplemousse, détailler des segments et presser le cœur pour en récupérer le jus.

Réaliser la vinaigrette avec tous les ingrédients

5. FINITION

20 gr de pousse Red chard
300 gr de fraises

Laver, équeuter, et couper les fraises

Mélanger délicatement les fraises, le salpicon d'asperges, les segments de pamplemousse, les jeunes pousses.

Assaisonner avec la vinaigrette de pamplemousse.

Disposer harmonieusement dans l'assiette.

Ajouter les chips de patate douce, les lamelles d'asperges crues et les gnocchis croustillants