Ecrit par Echo du Mardi le 16 novembre 2024

La recette de gnocchi du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du Domaine des Andéols, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gnocchi rôti avec bresaola della Valtellina IGP, robiola et infusion aux feuilles de figuier.

Pour 4 personnes :
– 200 gr de purée de pomme de terre cuite en robe des champs
– 100 gr de farine
– 10 gr de sel
– 30 gr de beurre
– 5 gr d'huile d'olive
– 15 gr de feuilles de figuier
– 150 gr d'huile de pépin de raisin
– 15 gr de robiola

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 16 novembre 2024

– 10 gr de brésaola

Cuire les pommes de terre en robe des champs (enroulé dans le papier aluminium) à 180°c pendant 1h15.
À part, cuire les feuilles de figuier dans l'eau bouillante pendant 5-6 minutes puis égoutter et mixer au thermomix avec l'huile de pépin de raisin. Passer l'infusion au chinois étamine et conserver dans une bouteille à huile.
Passer les pommes de terre au tamis après avoir enlevé la peau. Incorporer le beurre à la purée et ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive. Réaliser une pâte homogène puis la rouler et détailler en portion de 20 gr.
Cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Puis rôtir au beurre dans une poêle.
Placer la robiola précédemment mixée au cœur de l'assiette. Déposer le gnocchi au centre et la brésaola taillée très finement. Terminer avec quelques gouttes d'huile de feuilles de figuier



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !