

La recette de gnocchis de pieds d'agneau du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gnocchis de pieds d'agneau glacé aux jus des ocres de Roussillon, et dentelle d'encre de seiche.

Farce des gnocchi

- Pieds d'agneau cuits et effilochés 1,4kg
- Ail haché 25gr
- Échalote ciselé 100gr
- Persil haché 30gr
- Garniture aromatique
- Sciure

Ecrit par Echo du Mardi le 2 décembre 2023

Rincer les pieds à l'eau froide puis les cuire à l'eau avec la garniture aromatique pendant 4/5 heures. Égoutter la viande puis désosser à chaud. Hacher la chair et la repasser au beurre avec ail et échalote hachés. En fin de cuisson, ajouter le persil haché. Assaisonner avec sel et poivre. Débarrasser dans une plaque gastro et mettre à fumer dans le fumoir (fumer 20 minutes puis remuer la farce dans la plaque et fumer encore 20 minutes). Une fois bien fumés, mettre les pieds dans une poche à douille et garder au chaud. Pocher les pieds, encore chauds, dans des moules à dôme de 3,5cm de diamètre et 1,5cm de hauteur. Lisser les moules à la spatule et faire figer en cellule pendant 10/15min. Démouler et garder au frais.

Gnocchis

- Pulpe de pommes de terre 2kg
- Farine 00 (ou 45)
- 2 œufs
- Dômes de pieds

Cuir les pommes de terre entières dans l'eau frémissante salée, les éplucher et les passer au tamis pour obtenir une pulpe bien lisse, faire refroidir. Dans un batteur à l'aide d'une feuille, mélanger la pulpe de pommes de terre et les œufs. Une fois que les œufs ont été bien incorporés, ajouter la farine et laisser fraser juste le temps nécessaire à former la pâte (ne pas laisser pétrir trop long temps pour éviter que la pâte prenne du corps). Une fois que la pâte est bien homogène, la débarrasser. Étaler la pâte à gnocchi, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en forme de rectangle. Sur le côté gauche du rectangle, disposer régulièrement les dômes de pieds en laissant un petit espace entre les uns et les autres. Recouvrir les pieds avec l'autre partie de la pâte et bien faire adhérer à la farce. À l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des raviolis en forme de dôme sans rebord. Les blanchir dans de l'eau frémissante salée et garder au frigo.

Bisque

- Carcasse de crustacés 5kg
- 4 oignons
- 8 carottes
- Cèleri 3 branches
- 2 poireaux
- Cognac

Bien concasser les carcasses et les têtes des crustacés à l'aide d'un ciseau. Dans une plaque à rôtir, bien faire revenir les carcasses avec de l'huile. Ajouter la garniture aromatique. Faire bien caraméliser et déglacer au cognac. Une fois l'alcool évaporé et réduit, débarrasser dans une casserole, couvrir avec des glaçons et ajouter l'eau à hauteur. Mettre à feu doux et laisser réduire. Une fois bien réduit, passer la préparation au chinois et faire un remouillage. Faire réduire à nouveau, repasser au chinois et mélanger les deux sauces. Finir de réduire la sauce jusqu'à obtenir la texture et le gout souhaité.

Jus de maquereau



Ecrit par Echo du Mardi le 2 décembre 2023

- Arêtes de maquereau
- Oignon
- Carottes
- Cèleri
- Poireaux

Dans un rondo, faire bien colorer les arêtes de maquereau avec une goutte d'huile. Une fois bien caramélisé, ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglacer avec des glaçons et bien récupérer tous les sucres caramélisés sur le fond du rondo. Couvrir à hauteur avec eau et glaçon puis laisser cuire à feu doux. Une fois bien réduit, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser, puis finir de réduire jusqu'à obtenir le gout souhaité. Rectifier l'assaisonnement. Garder au frais.

Sauce crustacés agneau

- Bisque 50gr
- Jus de maquereau 380gr
- Jus d'agneau 200gr
- Beurre

Mélanger la bisque, le jus de maquereau et le jus d'agneau puis monter la sauce obtenue au beurre.

Dentelle noire

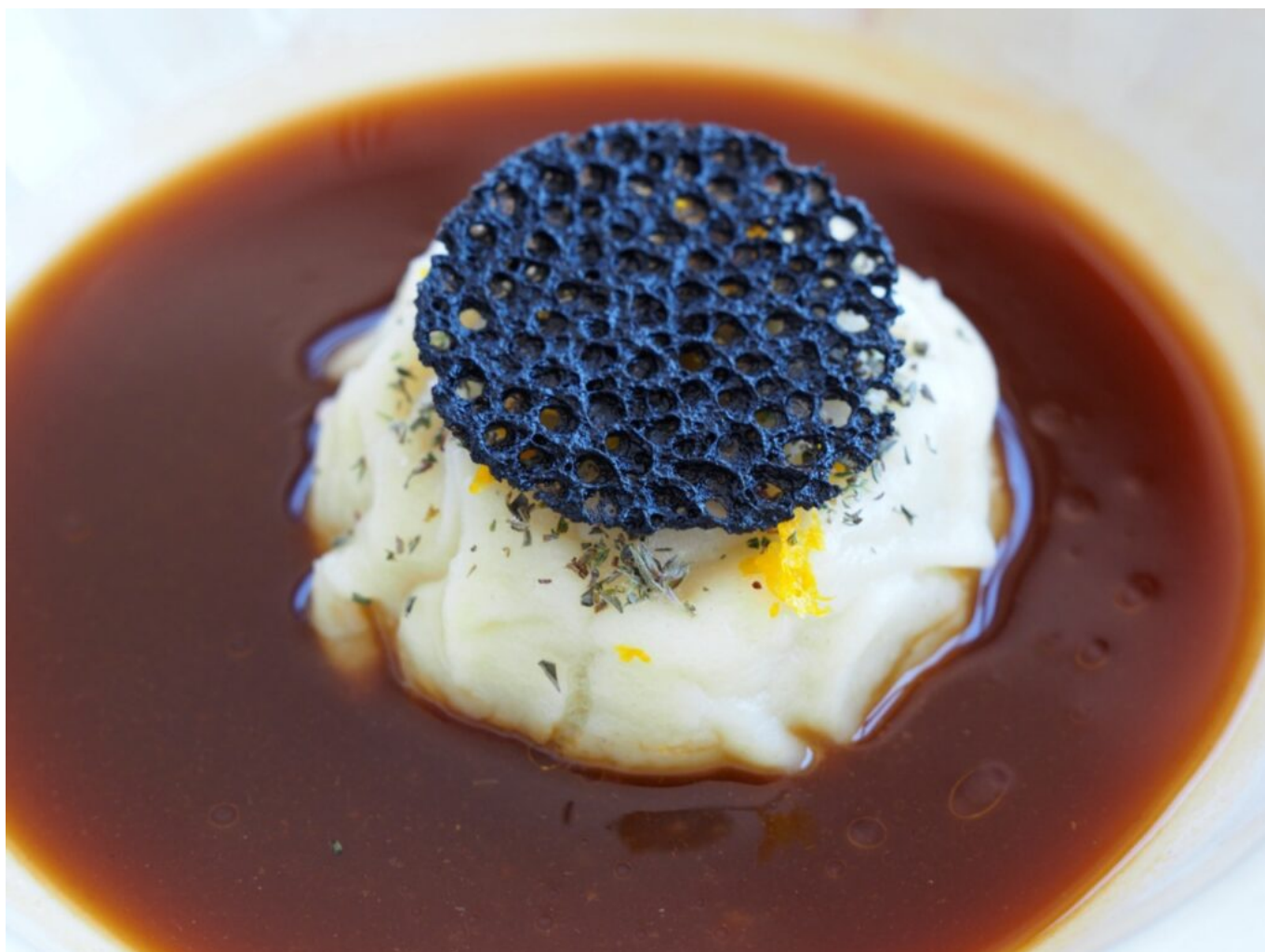
- Huile d'olive 150gr
- Farine 45 50gr
- Encre de seiche 4gr
- Eau 200gr

Mélanger tous les éléments à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant. Laisser reposer l'appareil 30min au frigo puis le cuir à la poêle très chaude (comme une crêpe) jusqu'à quand la tuile ne devient pas croustillante. Le débarrasser sur un plateau et l'emporte-piecer, avant qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse trop, de la taille souhaitée. Garder dans une boîte bien fermée.

Finition

À l'envoi, repasser les gnocchis dans l'eau frémissante salée pour les remettre en température. Les égoutter et les glacer à la poêle avec la sauce. Débarrasser les gnocchis sur un petit plateau et les assaisonner avec une râpée de zeste d'orange, la sarriette hachée et la fleur de sel. Les dresser au centre d'une assiette creuse et les saucer avec leur glaçage. Terminer le plat avec les dentelles à l'encre de seiche.

Ecrit par Echo du Mardi le 2 décembre 2023



DR