

GNOCCHIS À L'AIL DES OURS, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET TOFU FUMÉ, SAUCE À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
pommes de terre farineuses	4 kg
farine de riz	200 gr
Jaunes d'oeuf	4 pcs
Feuilles d'ail des ours	150 gr (pour les gnocchis)
sel	3 c. à c.
Muscade	1 c. à c.
échalote	2 pcs
eau	15 cl
Bouillon de légumes	1 cube
crème de soja	35 cl
feuilles ail des ours	2 poignées
champignons mix	1 kg (shiitake, pleurote, shimeji, bruns,...)
Tofu fumé	500 gr
échalote	4 pcs
gousses d'ail pelées	4 pcs
Vin blanc	25 cl
feuilles ail des ours	3 poignées
fleurs ail des ours	16 pcs
noisettes torréfiées	50 gr

Préparation

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs.

2. Nettoyer l'ail des ours. Chauffer un fond d'huile dans une poêle anti-adhésive et y faire tomber les feuilles d'ail des ours 1 à 2 minutes puis laisser refroidir quelques minutes. Hacher finement les feuilles d'ail des ours.

3. Éplucher les pommes de terre et les écraser avec un presse-purée. Ajouter la farine de riz, les jaunes d'œuf, le sel et la muscade râpée. Intégrer l'ail des ours et former une boule souple, non collante. Diviser en plusieurs boules, former des boudins et couper les gnocchis.

4. Plonger les gnocchis dans de l'eau bouillante salée. Une fois que les gnocchis remontent à la surface, ils sont cuits.

5. Faire revenir les gnocchis dans une poêle légèrement huilée pour leur donner du croustillant.

Sauce à l'ail des ours

1. Faire revenir les échalotes finement ciselées avec un peu d'huile. Ajouter ensuite l'eau et le bouillon de légumes. Ajouter la crème de soja et les feuilles d'ail des ours finement ciselées. Laisser mijoter et mixer pour obtenir une sauce assez fine.

Poêlée de champignons et tofu fumé

1. Ciseler finement les échalotes et couper les champignons et le tofu fumé en morceaux. Faire suer les échalotes dans une poêle légèrement huilée puis ajouter les champignons, le tofu fumé et une pincée de sel. Lorsque les champignons commencent à lacher leur eau, râper les gousses d'ail dans la poêle. Laisser mijoter jusqu'à évaporation de l'eau. Déglicer au vin blanc et laisser réduire. Ajouter les feuilles d'ail des ours, mélanger et stopper la cuisson.

Dressage

1. Dans une assiette creuse, déposer un lit de poêlée de champignons au tofu fumé, disposer quelques gnocchis d'ail des ours par dessus et arroser d'un peu de sauce. Terminer en décorant avec quelques noisettes torréfiées concassées et des fleurs d'ail des ours.
