

GNOCCHIS, CRÈME D'ORTIE, CRUMBLE NOIX/JAMBON DE PARME, ÉCUME DE PARMESAN

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 20 personnes

Ingrédient	Quantité
jambon de Parme	8 tranches
cerneaux de noix	60 gr
gros oignons	2 pce
Orties	400 gr
crème culinaire	700 ml (pour la crème d'ortie)
Fond blanc de volaille	300 ml
de lait entier	300 ml
crème culinaire	300 ml
Parmesan	200 gr
Sucro	1 càs

Préparation

1. Pour le crumble: Placer le jambon de Parme sur un papier cuisson et le faire cuire 10 min dans un four à 200°C. Concasser finement les noix et réserver. Emitter les tranches de jambon de Parme grillée. Mélanger les deux préparations ensemble.
2. Pour la crème d'ortie: Emincer les oignons. Les faire suer dans une casserole avec une noix de beurre. Une fois les oignons translucides, les mouiller avec le fond blanc de volaille et poursuivre la cuisson 10 minutes. Ajouter les feuilles d'ortie et poursuivre la cuisson 10 minutes. Transvaser la préparation dans un thermomix (ou un blender). Mixer la préparation en allongeant petit à petit avec la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et onctueuse. Ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver au chaud.
3. Pour l'écume de parmesan: Rassembler le lait et la crème dans une casserole et mettre à chauffer à feu moyen. Ajouter le parmesan et poivrer. Ajouter le sucro, mixer et réserver au chaud jusqu'au service

4. Pour les gnocchis: Cuire les gnocchi à l'eau. Les égoutter. Les dorer à la poêle avec un filet d'huile.

5. Au moment du service: Dans une assiette creuse, verser un fond de crème d'ortie. Y déposer les gnocchis. Parsemer les gnocchis avec le crumble noix/jambon de parme. A l'aide d'un mixeur plongeant incorporer de l'air et faire mousser l'écume de parmesan. Prélever l'écume à l'aide d'une cuillère et en recouvrir les gnocchis.
