

Gnocchi sans farine, crème de céleri vert, haricots et noix grillées



Une recette végétalienne, sans gluten et sans lactose de Davide Asietti du BLU Restaurant & Lounge en collaboration avec Pietro Leemann.

Préparation



Temps requis env. 60 minutes



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 4 personnes

Caractéristiques



Plat Végétarien - Gnocchi



Produit typiques Pommes de terre - 0 km



Adapté en Printemps - Repas sains

INGRÉDIENTS

Gnocchi

- 900 g de pommes de terre pour gnocchi
- 160 g de féculé de pomme de terre
- 6 g de sel
- 30 g de purée de betteraves
- 30 g de purée d'épinards
- 1 sachet de safran

Veloutée aux carottes

- Carottes 350 gr
- 1/2 l de lait de soja
- 10 g de sel
- 30 g d'huile EVO
- Poivre

Pesto de céleri

- 175 g de céleri vert
- 25 g de persil
- 25 g de pâte d'amandes
- 50 g d'huile EVO
- 25 g d'eau

Garniture

- 5/6 cerneaux de noix
- 50 g de haricots verts préalablement coupés en deux et cuits

Gnocchi**Veloutée aux
carottes****Pesto de céleri****Dressage****PRÉPARATION**

1. Faites cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau bouillante salée, une fois cuites, les égoutter, les laisser refroidir et les peler.
2. Passez-les immédiatement au presse-purée, en prenant soin d'ajouter la fécule de pomme de terre et le sel au mélange.
3. Pour obtenir les mélanges colorés, diviser le mélange en 3 (250 g chacun) : pour le jaune ajouter un sachet de safran, pour le rouge 30 g de purée de betteraves, pour le vert 30 g de purée d'épinards.
4. Après avoir préparé la pâte des gnocchis et l'avoir divisée avec les différentes couleurs, rouler la masse en rouleaux de 2 cm de diamètre et les couper tous les 2 cm.

1. Épluchez les carottes, coupez-les en petits morceaux, faites-les cuire dans du lait de soja.
2. Une fois cuites, veillez à les passer dans le mixer pour obtenir une crème homogène, en ajoutant 30 g d'huile extra vierge d'olive et le sel.

1. Faites cuire le céleri et le persil pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante, égouttez, séchez bien et laissez refroidir.
2. Mélangez le tout en ajoutant la pâte d'amande, l'huile d'olive et l'eau. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée pendant 3-4 minutes. Une fois cuits, égouttez-les et servez-les dans une assiette creuse avec la crème de carottes préalablement chauffée sur le fond de l'assiette. Disposez les gnocchis en prenant soin d'alterner les couleurs, ajoutez le pesto de céleri, les cerneaux de noix et les haricots verts.