



Crème d'épinard et gnocchis, risotto « provençal » aux Saint-Jacques

Crème d'épinard et gnocchis (pour 4 personnes)

- 1kg de pousses d'épinard
- 1 courgette
- 1 oignon
- 200gr de ricotta
- 1 œuf
- 60 gr de farine
- 25 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Muscade
- Sel et poivre du moulin

1/ Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Lavez et émincez la courgette.

2/ Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte, faites fondre les oignons et les courgettes, salez légèrement.

3/ Ajoutez ensuite les pousses d'épinard, salez et couvrez, puis faites tomber en purée.

4/ Retirez du feu et mixez avec un peu d'eau froide. Ajoutez la crème fraîche, une pointe de muscade et mixez à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Réservez.

5/ Dans un saladier, mélangez la ricotta et l'œuf puis ajoutez la farine, du sel et du poivre. Mettez cet appareil dans une poche à pâtisserie avec une douille unie et gardez au frais.

6/ Portez un grand volume d'eau salée à ébullition. Formez des gnocchis au-dessus de l'eau avec la poche à douille, aidez-vous d'un couteau pour couper les gnocchis en les laissant tomber directement dans l'eau chaude. Laissez-les cuire 1 min puis égouttez-les.

7/ Dressez les gnocchis dans des assiettes creuses et les recouvrir de crème d'épinards. Donnez un tour de moulin à poivre, quelques gouttes d'huile d'olive et servez avec des croûtons de pain.



Risotto provençal aux Saint-Jacques (pour 4 personnes)

- 2 tasses de riz carnaroli ou arborio
- 1l de bouillon de volaille
- 2 échalotes
- 8 noix de St -Jacques fraîches
- 100gr de beurre
- 1 botte de persil frisé
- 4 gousses d'ail
- Le jus d'un demi-citron
- Sel et poivre du moulin

1/ Mettez le bouillon à chauffer. Epluchez et hachez les échalotes et l'ail.

2/ Faites fondre 50gr de beurre dans une casserole. Ajoutez les échalotes et l'ail hachés et faites les suer.

3/ Ajoutez ensuite le riz et faites-le perler dans le beurre.

4/ Lorsque le riz est bien transparent, mouillez-le avec du bouillon chaud et faites cuire à petit bouillon tout en remuant. Le riz ne peut jamais être à sec. Un risotto ne cuit jamais plus de 18' maximum.

5/ Pendant que votre riz cuit, lavez et hachez votre persil.

6/ Coupez vos noix de St-Jacques dans l'épaisseur et réservez au frais.

7/ Lorsqu'il reste 2 à 3' de cuisson pour votre riz, faites poêlez très rapidement les Saint-Jacques sur les deux faces dans un beurre noisette, sel et poivre. Lorsqu'elles sont dorées, débarrassez-les au chaud et déglacez la poêle avec le jus de citron. Ajoutez le persil haché (suivant votre goût).

8/ Votre risotto est cuit, dressez-le sur assiette, garnissez-le des Saint-Jacques en escalopes et terminer avec le déglaçage de cuisson.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_creme-d-epinard-et-gnocchis-risotto-provencal-aux-saint-jacques?id=8457825&emissionId=5931