



Gnocchis de pommes de terre au beurre de sauge et tagliatelles à l'encre de seiche et scampis

Gnocchis de pdt au beurre de sauge (pour 4 personnes)

- 500 g de pommes de terre
- 200 g farine de blé
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de noix de muscade
- 120 g de beurre frais
- 2 càs d'huile d'olive vierge extra
- 1 feuille de sauge
- 1 zeste de citron
- Parmesan râpé
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

- 1/ Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
- 2/ Écrasez-les au presse purée et faites refroidir la purée.
- 3/ Sur un plan de travail fariné, faites une fontaine avec la purée, incorporez-y le jaune d'oeuf et un peu de parmesan râpé. Ajoutez progressivement la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. La pâte doit rester lisse et souple.
- 4/ Divisez la pâte en plusieurs morceaux et roulez-les en boudins pas trop gros sur le plan de travail légèrement fariné. Coupez en petits morceaux de 2 cm et façonnez en exerçant une légère pression avec le pouce sur les dents d'une fourchette.
- 5/ Déposez sur un torchon fariné et recouvrez d'un autre torchon avant la cuisson.
- 6/ Dans une large poêle, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajoutez les feuilles de sauge et laissez frire à petit feu.
- 7/ Faites cuire les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
- 8/ Égouttez-les délicatement, versez-les dans la poêle avec le beurre de sauge. Saupoudrez de zeste de citron. Mélangez bien.
- 9/ Répartissez les gnocchis dans les assiettes, saupoudrez de parmesan râpé et de piment d'Espelette.



Tagliatelles à l'encre de seiche et scampis (pour 4 personnes)

500 g de tagliatelle à l'encre de seiche

16 scampis nettoyés

4 tomates

3 échalotes finement hachée

10 olives noires dénoyautées

- 10 câpres au sel
- Quelques feuilles de basilic frais
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Mettez de l'eau à bouillir dans une grande casserole. Pas trop de sel dans l'eau car l'encre de seiche sale déjà bien les pâtes.

2/ Dans une grande poêle, faites blondir les échalotes hachées dans une bonne quantité d'huile d'olive.

3/ Épluchez les tomates, épépinez-les et détaillez-les en petits dés. Ajoutez-les dans la poêle. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Laissez cuire 3 min.

4/ Pendant ce temps, coupez les olives en 4 et jetez-les dans la poêle avec les câpres rincées.

5/ Jetez les pâtes dans l'eau et cuisez al dente.

6/ Ajoutez ensuite les scampis dans la sauce.

7/ Quand les pâtes sont cuites, égouttez et ajoutez dans la sauteuse avec le basilic ciselé. Mélangez bien et dégustez immédiatement.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gnocchis-de-pommes-de-terre-au-beurre-de-sauge-et-tagliatelles-a-l-encre-de-seiche-et-scampis?id=9183461&emissionId=5931