



Gnocchis à la truffe

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de pommes de terre à purée
- 2 jaunes d'œuf
- 100 gr de farine
- 200 gr de semoule de blé dur
- Huile d'olive
- 100 gr de beurre bien froid en dés
- Gros sel, sel fin et poivre noir
- 75 gr de beurre
- 1 truffe noire de +/- 80 gr
- 20 cl de jus de truffe

La préparation

1. Faites cuire les pommes de terre au four dans leur peau pendant une heure à 180°;
2. Prélevez une tranche d'1 cm de truffe et émincez-la. Réservez ;
3. Une fois les pommes de terre cuites, épluchez-les et passez-les au presse-purée. Laissez refroidir et incorporez les jaunes d'œufs. Ajoutez-y la farine et mélangez à la main. Terminez par la semoule de blé. Ajoutez-y les morceaux de truffe ;

4. Façonnez les gnocchis en formant un boudin avec la pâte sur un plan de travail fariné et coupez au couteau des morceaux de +/-1 cm. Façonnez-les en les coulant sur le dos d'une fourchette pour leur donner la forme d'un gnocchi ;

5. Pour la sauce, faites chauffer le jus de truffe. Montez-le avec les 75 gr de beurre bien froid. Incorporez des morceaux de truffes coupés en julienne et émulsionnez-la au mixeur ;

6. Faites pocher les gnocchis dans une eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface et enlevez-les immédiatement ;

7. Faites-les croûter dans une poêle beurrée. Assaisonnez de fleur de sel et d'un peu de poivre.

Le dressage

1. Dressez les gnocchis dans une assiette creuse. Arrosez de jus à la truffe et de quelques gouttes d'huile d'olive;

2. Terminer en râpant des tranches de truffe par-dessus.

Bon appétit

