

Gnocchis de topinambour, sauce crémeuse aux champignons avec lamelles de carpaccio de truffe



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Topinambours	~
0.25	Farine de blé de type 55 en sachet 1 kg CAROLINE	0279925
0.15	Fécule de pomme de terre en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0043451
0.02	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
PM	Beurre	~
1	Champignons	~
1	Crème liquide 35%	~
0.03	Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF	0171860
0.015	Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN	0185650
PM	Huile d'olive fumée en bouteille 500 ml FINCA LA BARCA	0247374

Étapes de préparation

- 1 Cuire les topinambours jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres
Eplucher les topinambours encore chauds et écraser pour en faire une purée
Verser la purée encore tiède dans un saladier, ajouter la farine et la fécule, mélanger avec une cuillère puis terminer à la main jusqu'à avoir une boule.
- 2 Sur un plan de travail, avec des mains farinées, roulez la boule pour en faire un gros boudin. Le couper en deux, réserver l'une des moitiés de côté. Rouler encore le 1er boudin jusqu'à avoir une épaisseur de gnocchi (1 à 1,5 cm). Façonner les gnocchis. Répéter avec l'autre moitié mise en côté.

- 3 Faire bouillir une casserole d'eau salée et cuire les gnocchis.
- 4 Pour la sauce :
Tailler les champignons en fines lamelles. Réhydrater les échalotes et les faire revenir dans un peu de beurre. Ajouter les champignons et cuire à feu moyen quelques minutes jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés. Ajouter la crème, le concentré de champignons et cuire 1 à 2 minutes en réduisant le feu puis retirer du feu et réserver.
- 5 Servir chaud avec des lamelles de carpaccio de truffe et quelques pousses en décoration