

Gnocchis de lentilles rouges à la ricotta et orties sauvages en gratin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
293232	Gnocchetti de lentilles rouges 1 kg Zini Veggie	60 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg Veggie	60 Gramme
18174	Poêlée de légumes tajine aux abricots 2,5 kg Express d'aucy	60 Gramme
280760	Ricotta bol 1,5 kg	50 Gramme
	Bouillon d'orties sauvages	0.1 Litre
	Citron vert	0.5 Pièce
	Moutarde à l'ancienne	20 Gramme
	Graines de courges	5 Gramme
	Branche de thym citron	1 Pièce
	Branche de sauge	1 Pièce
	Condiment citron, mandarine, yuzu	0.001 Litre
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Passer le citron vert à la râpe microplane pour ne récupérer que la partie verte de la peau puis presser le cœur du citron. Ajouter la moutarde graine et les graines de courges torréfiées.
- 2 Ajouter la ricotta.
- 3 Ajouter le condiment citron/mandarine/yuzu puis l'huile d'olive, le sel, le poivre et la fleur de thym citron.
- 4 Lisser l'appareil à l'aide d'un bouillon d'orties sauvages chaud (le bouillon de légumes sera absorbé par les gnocchis au moment de la cuisson).

Gnocchis de lentilles rouges à la ricotta et orties sauvages en gratin

- 5 Mélanger énergiquement au fouet. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 6 Dans un cul-de-poule, mélanger les gnocchis, les fèves de soja, et le mélange de légumes tajine aux abricots secs. Ajouter les oignons, le sel et le poivre. Mouler dans le plat de service, napper d'appareil à la ricotta. Mettre au four à chaleur sèche jusqu'à coloration.
- 7 Dressage, en finition : déposer une pluche de sauge.

L'astuce du Chef



Le gratin sera plus savoureux en partant d'une base de ricotta. Le grain de sauce sera particulier, ce fromage apporte une touche aromatique inimitable et une texture reconnaissable.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid