

Gnocchis de courge kabocha, truite, burrata fumée et poires

👤 4 personnes 🕒 1 heure + 90 minutes de cuisson
+ 24 heures de repos

Pour la truite

- 1 filet de truite saumonée d'environ 500 g • 250 g de gros sel
- 100 g de sucre • 10 g de baies roses • 10 g de baies de genièvre

Pour les gnocchis de courge

- 1 courge kabocha • 1 kg de pommes de terre
- Gros sel • 300 g de parmesan • 435 g de farine • 1 œuf

Pour la purée de poire

- 2 poires • 100 g de vinaigre de cidre • 75 g de sucre

Pour le dressage

- 1 burrata fumée • 10 g d'œufs de truite • 50 g de granola
- 1 petit morceau d'oignon de printemps • des fleurs comestibles

Pour la truite

Pour préparer la truite, mélanger 100 g de sucre, 250 g de gros sel et les baies dans un récipient. Enlever les arêtes de la truite, recouvrir du mélange précédent et réserver au frais pendant 24 heures. Ensuite, retirer le sel à la main, plonger la truite dans un bain d'eau froide durant 30 minutes, puis couper de fines tranches juste avant le dressage.

Pour les gnocchis de courge

Envelopper la courge dans du papier aluminium et enfourner (dans un four préchauffé à 180 °C). Laisser cuire environ 90

minutes. Préparer un lit de gros sel pour y déposer les pommes de terre avec leur peau. Enfournier (à 180 °C) et laisser cuire environ 1 heure. Gratter la courge et les pommes de terre pour prélever 400 g de chair de courge et 600 g de chair de pommes de terre. Dans deux casseroles distinctes, faire sécher les chairs pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Mettre les deux masses desséchées dans un grand récipient, ajouter le parmesan râpé, la farine et l'œuf. Mélanger, puis façonner de petites boules à la main et presser avec une fourchette sur une planche pour leur donner la forme caractéristique des gnocchis. Plonger dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 2 minutes.

Pour la purée de poire

Éplucher, épépiner et couper les poires en morceaux. Les mélanger dans une casserole avec le vinaigre de cidre et 75 g de sucre puis faire cuire à feu doux pendant 1 heure. Laisser refroidir et mixer pour obtenir une purée fine.

Pour le dressage : Déposer 5 à 6 gnocchis dans chaque assiette, disposer de fines tranches de truite et quelques morceaux de burrata taillés à l'emporte-pièce. Servir avec des œufs de truite, du granola, quelques points de purée de poire, un peu d'oignon de printemps et des fleurs comestibles.

