THE J.M. SMUCKER Co

Gnocchis grillés aux agrumes et aux crevettes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs	45 mins	4	N/A

Ingredients

- **Gnocchis:**
- 1 lb (450 g) de pommes de terre blanches ou Russet (non pelées et lavées)
- 1 1/4 tasse (155 g) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/4 c. à thé (1.25 g) de sel
- 1/4 c. à thé (1.25 g) de poivre blanc (pour harmoniser les couleurs)
- 1 œuf entier + 1 blanc d'œuf
- 1/4 tasse (60 g) de fromage ricotta (bien égoutté dans une passoire de 5 à 10 minutes)
- 1/4 tasse (30 g) de fromage asiago râpé
- **Plat de crevettes aux agrumes:**
- 5 c. à soupe (70 g) de beurre ou d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, coupé en dés
- 3 branches de céleri, nettoyées et coupées en dés
- 20-24 crevettes cuites (décortiquées et déveinées; les crevettes décongelées conviennent parfaitement; compter 5 ou 6 crevettes par personne)
- Une pincée de piment rouge broyé
- Sel et poivre au goût
- Jus d'une orange (environ 1/4 tasse / 60 mL)
- Jus d'un citron (environ 2 c. à soupe / 30 mL)
- Un peu de fromage asiago pour garnir

Directions

Step 1:

Faire bouillir les pommes de terre dans une marmite d'eau salée jusqu'à ce qu'un couteau s'y insère facilement. Égoutter et laisser refroidir les pommes de terre, puis les peler (composter ou jeter les pelures de pommes de terre).

Step 2:

À l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, **écraser uniformément** les pommes de terre sur une surface propre ou dans un bol.

Step 3:

Mélanger la farine et le sel dans un autre bol, puis verser le mélange sur une surface propre en formant un monticule. Ajouter les pommes de terre sur le dessus, puis, avec les mains propres, former délicatement un creux en forme de cercle ou un puits au centre du monticule.

Step 4:

Placer l'œuf et le blanc d'œuf dans le bol utilisé précédemment et bien amalgamer à l'aide d'un fouet. Ajouter le poivre blanc ainsi que les fromages ricotta et asiago. Continuer de fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Step 5:

Verser le mélange d'œufs dans le puits de pommes de terre et de farine. Avec les mains propres, ramener peu à peu la farine vers le mélange d'œufs au centre, en remuant constamment le mélange jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Pétrir la pâte délicatement, en enfarinant la surface de travail ou la pâte pour empêcher celle-ci de coller.

Step 6:

À l'obtention d'une belle boule lisse et uniforme, **emballer** la pâte et la laisser refroidir au moins une heure (ou toute la nuit) au réfrigérateur.

Step 7:

Sortir la pâte du réfrigérateur et la remettre sur une surface propre et légèrement enfarinée. Couper la pâte en languettes de 2 po (5 cm) de largeur et les rouler en serpentins de 1 po (2,5 cm) de diamètre.

Step 8:

Couper chaque morceau en gnocchis de 3/4 po (1,5 cm). Faire rouler les dents d'une fourchette sur la largeur de chaque gnocchi, en pressant légèrement vers les côtés pour créer une belle forme ovale au motif strié. Enrober légèrement les gnocchis de farine.

Step 9:

Porter à ébullition de l'eau bien salée. Ajouter les gnocchis dans l'eau bouillante. Lorsque les gnocchis flottent à la surface et atteignent une certaine fermeté, ils sont cuits. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les réserver.

Step 10:

Ajouter 2 c. à soupe (30 mL) de beurre ou d'huile dans un grand poêlon antiadhésif et faire chauffer à feu moyen-vif.

Step 11:

Ajouter les gnocchis dans le poêlon et les faire sauter de 5 à 7 minutes d'un côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun doré, puis les retourner et les faire sauter encore 4 minutes, ou jusqu'à ce que l'autre côté soit également d'un beau brun doré. Retirer du poêlon et réserver.

Step 12:

Ajouter le reste du beurre ou de l'huile d'olive dans le même poêlon et faire revenir l'oignon et le céleri à feu moyen-vif. Assaisonner d'une pincée de sel et de poivre. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien ramollis et odorants.

Step 13:

Ajouter les crevettes et le piment broyé. Faire sauter les crevettes de 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes au toucher et bien cuites. Si désiré, saler légèrement les crevettes.

Step 14:

Incorporer les jus d'orange et de citron, puis ajouter les gnocchis cuits, en déglaçant le poêlon.

Step 15:

Servir dans des bols, parsemer de fromage asiago et déguster.

Images

