LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Gnocchis de potimarron poêlés, pancetta et châtaignes

Gnocchis de potimarron moelleux, poêlés jusqu'à obtenir une croûte dorée, pancetta croustillante et éclats de châtaigne : une assiette qui respire l'automne. Le potimarron apporte une chair sucrée et dense qui rend les gnocchis fondants, la pancetta joue la carte du croustillant salé, et les châtaignes apportent des morceaux beiges, légèrement granuleux et réconfortants. Une finition parsemée de Fleur de sel Basque révèle une pointe fumée et pimentée qui relève l'ensemble sans le dominer. Parfaite pour un dîner convivial ou un repas familial, cette recette se cuisine en moins d'une heure et demie et transforme des ingrédients simples en un plat gourmand et rassurant.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**40 min**	**35 min**	**moyen**

Ingrédients

- 700 g de chair de potimarron (poids net, environ 1 petit potimarron)
- 200 g de farine T45 (plus un peu pour fariner)
- 1 œuf moyen
- 40 g de parmesan fraîchement râpé (+ un peu pour servir)
- 1 pincée de muscade moulue
- 120 g de pancetta en fines tranches
- 200 g de châtaignes cuites (en bocal ou sous vide), rincées et égouttées
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 feuilles de sauge fraîche (facultatif)
- Poivre noir fraîchement moulu
- Fleur de sel Basque (pour la finition)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Fleur de sel Basque

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C. Coupe le potimarron en deux, retire les graines puis coupe en gros morceaux sans forcément peler. Pose-les sur une plaque, arrose d’un filet d’huile d’olive et rôtis 25–30 minutes jusqu’à ce que la chair soit très tendre.

Laisse tiédir légèrement, récupère la chair et passe-la au presse-purée ou écrase-la finement à la fourchette. Pèse 500 g de purée pour la recette si besoin. Laisse refroidir complètement.

Dans un grand saladier, mélange la purée de potimarron refroidie, l’œuf, le parmesan et la muscade. Ajoute la farine progressivement et mélange jusqu’à obtenir une pâte souple, légèrement collante mais maniable. Ajoute un peu de farine si elle reste trop humide.

Sur un plan fariné, roule des portions de pâte en boudins de 2 cm de diamètre. Coupe-les en tronçons de 2 cm puis façonne-les en gnocchis en les roulant sur le dos d’une fourchette ou en pressant légèrement pour marquer.

Porte à ébullition une grande casserole d’eau salée. Plonge les gnocchis par petites fournées: ils sont cuits lorsqu’ils remontent à la surface (1–2 minutes). Égoutte-les délicatement avec une écumoire et laisse-les sur une plaque légèrement huilée.

Pendant ce temps, fais chauffer une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoute la pancetta en tranches et fais-la dorer quelques minutes jusqu’à ce qu’elle soit croustillante. Retire-la sur du papier absorbant et conserve la graisse rendue dans la poêle.

Dans la poêle avec la graisse de pancetta, ajoute l’huile d'olive et le beurre. Quand le beurre mousse, ajoute les gnocchis égouttés et fais-les saisir 4–5 minutes en les remuant pour obtenir des faces dorées et croustillantes. Ajoute les châtaignes et les feuilles de sauge en fin de cuisson pour les réchauffer.

Remets la pancetta croustillante dans la poêle, poivre légèrement et saupoudre généreusement de parmesan. Mélange rapidement pour enrober. Dresse les gnocchis chauds dans les assiettes et termine par une petite pincée de Fleur de sel Basque par assiette pour la touche finale.

Sers immédiatement pour profiter du contraste textures fondant/croustillant et des notes pimentées qui se dégagent au contact de la chaleur.

Le conseil des Épices Curieuses

Cuire la purée complètement refroidie avant d’ajouter la farine pour éviter une pâte trop collante. Ne surcharge pas la poêle en saisissant les gnocchis: ils doivent dorer, pas étuver. Conserve une petite quantité de Fleur de sel Basque pour la finition à table.