



Gnocchis au cantal AOP et aux asperges

Recette réalisée avec



Une texture fondante et couvrante avec un affinage jusqu'à trois mois. Une AOP valorisante.



8 personnes

1,27€ HT / portion



Gnocchis au Cantal AOP et aux asperges



- 360g de farine
- 1kg de pommes de terre
- 2 oeufs
- 50g de beurre
- 300g de **cantal rapé AOP**

La Vie de Château

- 4 gousses d'ail
- 60 g d'huile d'olive
- 40 g de noixettes
- Fleur de sel
- 16 asperges vertes (soit 500g)
- 2 pommes de terre
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 250 g d'eau
- 20 g de beurre
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 10cl d'huile d'olive
- Oseille pourpre

Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher et les passer au presse-purée. Incorporer le beurre. Ajouter l'oeuf, l'huile et le sel et le cantal râpé AOP La Vie de Château. Mélanger. Ajouter la farine. Former des boudins de pâte et réaliser des tronçons. Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter les gnocchis et les faire sauter avec le beurre et les gousses d'ail.

Éplucher les asperges deux fois. Réserver les têtes, émincer les queues. Hacher la gousse d'ail. Ciseler les échalotes. Peler les pommes de terre et les couper en mirepoix. Faire revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter la mirepoix de pommes de terre et les tronçons d'asperges. Couvrir d'eau à hauteur. Laisser mijoter 20 à 25 minutes.

En fin de cuisson, mixer finement la préparation. Assaisonner. Réserver.

Cuire les pointes d'asperge à l'anglaise. Refroidir dans l'eau glacée. Égoutter. Lustrer à l'huile d'olive. Réserver.

Dresser la crème d'asperge, les gnocchis et les copeaux de noixette. Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Astuce du chef

Après cuisson, placer les gnocchis dans une glaçante avant de les poêler.