Gnocchi de greuil, chanterelles et xingar

04/10/2011 à 18h10

Par Philippe Lafargue

Temps de préparation : 50 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de breuil, ou greuil de brebis, un fromage frais
- 10 g de fromage arnéguy (Ossau Iraty) fraîchement râpé
- Sel, poivre, muscade
- 2 œufs
- 60 g de farine
- 4 tranches de ventrèche paysanne ou Xingar
- Huile d'olive
- 1 coing
- 150 g de chanterelles
- 30 g de mâche du Pays nantais
- Piment d'Espelette
- Sauce soja

Préparation :

Gnocchi :

- Mélangez le greuil (ou breuil), les œufs et la farine;
- Assaisonnez de poivre muscade et de sel fin;
- Formez des quenelles et plongez-les dans de l'eau bouillante salée. Dès que les quenelles remontent à la surface, c'est prêt. Egouttez-les avec l'écumoire;
- Attention : les quenelles sont très délicates: ne videz pas la casserole dans une passoire, car elles risqueraint de se défaire;
- Roulez dans du vieux brebis Arneguy râpé et du poivre.

Chanterelles :

- Lavez, faites sauter, assaisonnez et égouttez;
- Ajoutez la mâche;
- Montez le jus de cuisson à l'huile d'olive.

Coing :

- Faites cuire dans un grand volume d’eau bouillante, salée à découvert;
- Taillez en fines tranches.

Ventrèche :

- Taillez en fines tranches;
- Faites tiédir au four 1 minute.

Dressage et finition :

- Disposez tous les ingrédients;
- Versez le bouillon des champignons;
- Poivrez.