

Richard Bernigaud Chef du restaurant L'Essentiel à Dijon

Gnocchis à la bolognaise !

INGREDIENTS pour 4 personnes

Pour la sauce bolognaise

- ✂ 2 oignons ciselés
- ✂ 2 gousses d'ails écrasées
- ✂ 2 carottes
- ✂ 2 branches de céleri
- ✂ 400 gr de bœuf hachés
- ✂ 20 cl de vin rouge flambé
- ✂ 500 gr de tomates émondées
- ✂ 1 cuillère de concentré de tomates
- ✂ 2 pincées de sucre
- ✂ Sel / poivre
- ✂ 1 bouquet garni
- ✂ 150 gr de fond de veau
- ✂ Huile d'olives

Pour les gnocchis

- ✂ 300 gr de pulpe de pomme de terre (bintje)
- ✂ 2 jaunes d'œufs
- ✂ 90 gr de farine
- ✂ 6 gr de sel
- ✂ poivre

DEROULE DE LA RECETTE

Préparation de la bolognaise

Tailler l'ensemble des légumes en brunoise et démarrer la cuisson avec de l'huile d'olive et suer sans coloration.

Démarrer, dans une autre casserole, la cuisson de la viande hachée avec de l'huile d'olive, assez fort. Une fois cuite, mettre la viande dans la casserole avec les légumes.

Déglacer la casserole où la viande à cuit, avec le vin rouge ; flamber et ajouter à la garniture légumes/viande.

Ajouter le concentré de tomates, le fond de veau, l'assaisonnement, le sucre et les tomates émondées et concassées. Laisser cuire 45 à 60 minutes.

Préparation des gnocchis

Eplucher les pommes de terre et les cuire à la vapeur ; les écraser dans un tamis fin. Ajouter la farine, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre. Bien mélanger pour avoir une pâte homogène.

Rouler les gnocchis sous forme de « rouleau » et détailler sur des longueurs de 2 cm et les rouler sur le dos de la fourchette.

Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante, dès qu'ils remontent à la surface c'est qu'ils sont cuits. Mettre dans une assiette et les napper de sauce bolognaise.

C'est prêt à déguster !

L'astuce du chef : ajouter du basilic et du fromage râpée !