

COURS DE CUISINE ITALIENNE DU 18 novembre 2016

GNOCCHI DI PATATE ALLA PIEMONTESE - (Gnocchi à la piémontaise)

Pour 8 personnes : 2 jaunes d'œuf 0,150 kg de parmesan râpé, 1,500 kg de pommes de terre bintje, 0,200 kg d'oignons, du basilic, 0,15 l d'huile d'olive, 1 flacon de sauce tomate, 0,300 kg de farine, assaisonnement.

- Laver les pommes de terre et les cuire soit à l'eau salée soit au four sur un lit de gros sel.
- Dès la fin de cuisson, les couper en 2, les évider et passer la pulpe à la moulinette.
- Travailler la pulpe en y incorporant les jaunes, du sel, du poivre, de la noix muscade et les 3/4 de la farine et ce jusqu'à obtenir une pâte assez ferme.
- Sur la table farinée, former des rouleaux de pâte, les couper en tronçons de 3 cm et les rouler sur le dos d'une fourchette.
- *Pour la sauce* : Faire blondir l'oignon haché à l'huile, verser la sauce tomate, vérifier l'assaisonnement laisser cuire 5 minutes et au dernier moment ajouter le basilic haché.
- *Finition* : Pocher les gnocchi, quelques minutes, dans de l'eau bouillante salée.
- Les égoutter, les mettre dans les assiettes, les napper de sauce, les saupoudrer de parmesan et servir très chaud.

FILETTI DI PESCHE LUNGOMARE – (filet de poisson marinière)

Pour 8 personnes : 1,600 kg de filet de julienne, 0,500 kg de moules, 100 g de beurre, 0,25 L de crème fraîche, 50 g d'échalotes, 200 g de champignons, 250 g de tomate, un peu de persil, 0,20 L de vin blanc sec.

- Gratter et laver soigneusement les moules.
- Les cuire avec l'échalote ciselée, le persil haché, le vin blanc, du beurre et un peu de poivre. Dès que les moules sont ouvertes, les égoutter en récupérant le jus de cuisson puis les décoquiller.
- Monder et concasser les tomates. Éplucher, laver et émincer les champignons.
- Parer et portionner le poisson.
- Beurrer une plaque à rôtir, assaisonner le fond, y répartir les tomates, les champignons puis le poisson. Mouiller avec le jus des moules, compléter à hauteur avec de l'eau.
- Faire bouillir, couvrir et cuire quelques minutes au four à 210° C (th 7)
- Récupérer le jus de cuisson, le réduire complètement en remuant, ajouter la crème et réduire à consistance, puis ajouter un peu de beurre.
- Disposer le poisson sur le plat, répartir les moules, napper de sauce et saupoudrer de persil haché.

PINZA VERAZIANA (Gâteau de polenta aux fruits secs de Vénétie)

Pour 8 personnes : 750 g de farine – 200 g de polenta – 0,80 L de lait – 300 g de sucre – 200 g de raisins secs – 150 g de figues séchées – 2 cuillerées à soupe de graines de fenouil – 100 g de pignons – 2 sachets de levure – 100 g de beurre mou – 1 citron non traité – 100 g de chapelure – 1 petit verre de grappa (ou autre alcool blanc).

- Réhydrater les raisins et tailler les figues en petits dés.
- Mélanger les pignons, le fenouil, les figues, les raisins égouttés et le zeste râpé du citron.
- Faire bouillir le lait avec un peu de sel, verser la polenta et cuire 5 minutes en remuant sans arrêt puis débarrasser dans un grand saladier. Incorporer alors les fruits confits, le sucre et le beurre mou.
- Mélanger la farine avec la levure et l'incorporer doucement dans la polenta jusqu'à obtenir un mélange assez ferme en travaillant à la main.
- Huiler légèrement un moule à gratin, le saupoudrer de chapelure, éliminer l'excédent et y étaler la pâte sur 4 cm d'épaisseur.
- Cuire une petite heure à 180 °C.

- Découper en petites portions et servir tiède.