



Gnocchi de ricotta au pesto d'asperges et tuiles de Parmigiano Reggiano

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les gnocchi de ricotta

- 450 g de ricotta fraîche de brebis ou de brousse ou de broccio corse
- 100 g de Parmigiano Reggiano 24 ou 36 mois râpé
- 100 g de farine ordinaire (+ un peu pour le plan de travail)
- 1 œuf
- Sel

Pour le pesto d'asperges

- 2 bottes d'asperges vertes (800 g environ)
- 80 g de pignons de pin ou d'amandes
- 80 g de Parmigiano Reggiano 24 mois râpé
- 20 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive vierge extra (4 à 5 cl)
- Amandes effilées

- Sel
- Poivre

Pour les tuiles au Parmigiano Reggiano

- 100 g de Parmigiano Reggiano 24 mois râpé

Préparez les tuiles

1. Préchauffez le four à 180°C. Tapissez une plaque de cuisson. A l'aide d'une petite cuillère, posez des tas de Parmigiano Reggiano râpé puis étalez pour former un disque. Enfournez pendant 7 à 8 minutes le temps que le fromage fonde sans trop colorer. Laisser légèrement refroidir afin que les tuiles deviennent croustillantes.
2. Gardez-les de côté.

Préparez le pesto

1. Coupez et retirez la base coriace des asperges (sous l'élastique). Coupez les pointes. Coupez le reste des tiges en tronçons. Dans une poêle, faites revenir l'ail coupé en deux avec trois cuillères à soupe d'huile. Puis faites-y sauter les pointes d'asperges 3 Minutes. Retirez-les.
2. Dans la même poêle, ajoutez les autres morceaux d'asperge, couvrez avec de l'eau, salez et faites cuire à feu moyen/doux 20 minutes environ (les asperges doivent devenir tendres et l'eau s'évaporer, si nécessaire, en rajouter en cours de cuisson).
3. Mettez les asperges (sans les pointes) dans le bol du mixeur avec l'ail, le Parmigiano Reggiano, les pignons, le basilic et l'huile. Mixez afin d'obtenir une crème lisse et un peu fluide (si besoin, ajoutez un peu d'eau). Poivrez. Versez-la sur le fond de 6 assiettes creuses ou de grands bols.

Préparez les gnocchi

1. Dans un saladier, mélangez la ricotta avec le parmesan, la farine et l'œuf. Salez. A l'aide des mains humides, formez des boulettes de la taille d'une noix et posez-les sur un plat bien fariné.
2. Portez à ébullition une grande casserole d'eau, salez-la. Plongez-y délicatement les gnocchi. Faites cuire une ou deux minutes le temps que les gnocchi remontent à la surface. Egouttez-les avec une écumoire puis posez-les délicatement sur le pesto.

Dressage

1. Servez avec un filet d'huile d'olive, du poivre, les pointes d'asperges, des amandes effilées, quelques feuilles de basilic et les tuiles de Parmigiano Reggiano.