



## Gnocchi de farine de maïs, polenta crémeuse et crème de coques

*Une recette de Florian Barbarot*

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 550 ml de bouillon de légumes
- 100 g de crème
- 70 cl de lait
- 150 g de farine de maïs fine ou polenta de maïs
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de farine de blé tendre T55
- 80 g de poitrine de lard crue
- 200 g de coques
- 40 cl de vin blanc
- 2 cl d'huile d'olive
- 15 g de beurre doux
- 1 branche de thym
- 1 branche de laurier
- 1 gousse d'ail
- 15 g de coriandre fraîche
- Sel, poivre

1. Porter à ébullition le bouillon avec le lait et 50 g de crème. Ajouter la farine de maïs en pluie fine et cuire pendant 2 minutes à feu doux.
2. Séparer la préparation en deux : la moitié constituera la polenta crémeuse et l'autre moitié sera utilisée en pâte à gnocchis.
3. Pour préparer les gnocchis : refroidir rapidement la préparation afin qu'elle devienne plus souple et mélanger avec le jaune d'œuf et la farine. Réaliser des boudins de 1,5 cm de diamètre et tailler les gnocchis. Poêler les gnocchis dans de l'huile d'olive et du beurre 2 minutes sur chaque face.
4. Tailler des lardons dans la poitrine de porc et les faire sauter à feu vif.
5. Préparer la crème de coques : dans de l'huile d'olive et du beurre, faire revenir le thym, le laurier et la gousse d'ail. Ajouter les coques, déglacer au vin blanc et couvrir pour les faire cuire rapidement (un coquillage est cuit au moment où il s'ouvre). Récupérer les coques et les décortiquer. Réduire le vin blanc de moitié et ajouter 50 g de crème. Cuire lentement pendant 20 minutes. Passez la sauce au chinois étamine.

### **Dressage**

1. Dans une assiette creuse, déposer la polenta crémeuse.
2. Ajoutez les gnocchis de polenta.
3. Déposer quelques lardons puis les coques.
4. Ajouter la coriandre ciselée et de belles feuilles.
5. Dresser la crème de coques dans une saucière à part.