



CERVELLE DE VEAU, GNOCCHIS D'ÉPINARDS

Ingrédients :

- 1 cervelle de veau
- 250 gr de pommes de terre
- 150 gr de farine
- ½ œuf
- 60 gr de coulis d'épinards
- 100 gr d'épinards
- 70 gr d'huile de pépin de raisin
- 1 échalote
- 20 gr d'algues paillettes
- 6 filets d'anchois
- 40 gr de jus de veau
- 100 gr de vin blanc



Préparation :

Mettre la cervelle de veau à dégorger sous de l'eau froide en continu, pendant 5 minutes.

Enlever le sang avec la pointe d'un petit couteau. La blanchir pendant 3 minutes et réserver.

Blanchir les épinards à l'eau salée pendant 3 minutes, les rafraichir dans de l'eau glacée, égoutter et mixer en la montant à l'huile, saler, poivrer et passer à la passette. Réserver.

Mettre les pommes de terre en cuisson sur un lit de gros sel dans un four à 150°C pendant 40 minutes.

Les éplucher, puis les écraser en incorporant le coulis d'épinards, la farine et l'œuf. Assaisonner.

Façonner les gnocchis.

Les cuire dans une eau bouillante pendant 3 minutes, les égoutter et réserver.

Ciseler l'échalote, faire une réduction au vin blanc, le jus de yuzu, et les algues.

Réduire au 2/3 puis monter au beurre, ajouter les filets d'anchois coupés en petits morceaux. Réserver à température.

Colorer la cervelle de veau et les gnocchis dans un beurre moussieux, égoutter.



Chef Kevin LÉPINE

Texture

8 rue des Cordiers

35400 Saint Malo