

Gnocchi de Ré aux langoustines



Pour **2 personnes**

INGRÉDIENTS

- **8 pommes de terre** de l'île de Ré AOP,
- **500 g de langoustines** de la cotinière calibre 10/15
- **Ail, persil, fleur de sel de l'île de Ré, Piment d'Espelette,**
- **1 noisette de beurre demi-sel, un œuf, Ciboulette ciselée**
- **un peu de farine.**

Faire cuire une dizaine de pommes de terre de l'île de Ré avec la peau dans de l'eau bouillante. Les égoutter, y ajouter un peu de crème liquide et les mixer en purée à la fourchette.

Préparer les langoustines : prendre 500 g de langoustines calibre 10/15 et décortiquer les queues. Les couper en deux et enlever le filament noir au centre. Les faire revenir à la poêle bien chaude avec une noisette de beurre demi-sel (réserver la poêle de cuisson pour la cuisson des gnocchis). Les mixer après cuisson et ajouter-les à la purée.

Battre un œuf et le mélanger à la purée de pomme de terre et langoustines. Dans une jatte ajouter de la farine à la purée et pétrir la pâte jusqu'à former une boule qui ne colle plus aux doigts.

Sur une planche farinée, former des boudins de 1,5 cm de diamètre et couper des tronçons d'environ 3 cm. Avec le dos d'une fourchette, appuyer sur le dessus des gnocchis pour former des stries.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonger les gnocchis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter-les et les faire revenir dans la poêle où les langoustines ont été cuites jusqu'à ce que les gnocchis soient colorés et disposer dans l'assiette, ajouter un peu de fleur de sel, une pincée de piment d'Espelette et de la ciboulette ciselée...

Bonne dégustation !



Le goût de son terroir

(La pomme de terre
AOP de l'île de Ré)

a la **saveur** de son terroir **exceptionnel** :

elle est inimitable. Aux prémices de la belle saison, l'Alcmaria nous dévoile ses nouvelles saveurs, elle fond littéralement en bouche, sa peau est fine, presque transparente,

Sa chair tantôt ferme ou fondante, se prête à toutes les digressions culinaires : elle a de la tenue sous toutes les formes et se laisse cuisiner si facilement. Ses tendres couleurs, sa palette gustative riche en font la star de ce début de printemps : on lui trouve des arômes de légumes printaniers, un goût de beurre ou de fruits secs, des notes sucrées ou salées...

La Charlotte présente de mi-mai à la fin de campagne fin juin, allie une belle présentation à une excellente qualité gustative. Sa chair jaune, ferme, lui permet d'être cuisinée de façons variées. En plus d'être joliment présentée, elle cache sous sa robe une belle palette nutritionnelle : vitamine C, minéraux et glucides indispensables au bon fonctionnement de nos organismes.

