



GNOCCHIS À LA SAUGE & BEURRE NOISETTE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 600g de gnocchis
- 60g de beurre
- Une douzaine de feuilles de sauge
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de noisette concassées
- 400g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Cuisson des gnocchis

Faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez les gnocchis (ils sont cuits quand ils remontent à la surface, généralement au bout de 2 à 3 minutes). Enfin égouttez-les.

2. Préparation du beurre noisette

Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne doré et dégage une légère odeur de noisette. Ajoutez l'ail émincé, les feuilles de sauge et les noisettes concassées. Faites revenir le tout 2-3 minutes.

3. Assemblage

Ajoutez les gnocchis cuits dans la poêle avec le beurre noisette et faites-les sauter 2 minutes pour bien enrober la sauce. Salez et poivrez selon vos goûts.

4. Servir

Servez chaud et parsemé avec du parmesan râpé. Vous pouvez accompagner avec une salade de roquette. Bon appétit !



TARTE RUSTIQUE POIRE, CHÈVRE & SAUGE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 1 pâte brisée
- 2 poires bien mûres
- 150g de fromage de chèvre
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de sauge
- 1 petite poignée de noisettes concassées
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Pelez les poires (optionnel) et coupez-les en fines lamelles. Emincez finement l'ail, coupez le chèvre en rondelles et concassez les noisettes.

2. Montage de la tarte

Déroulez la pâte brisée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposez les lamelles de poires en laissant 3cm au bord. Ajoutez les rondelles de chèvres, l'ail émincé et la sauge par-dessus. Salez et poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive. Rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur pour former une tarte rustique et saupoudrez les noisettes par dessus.

3. Cuisson

Enfournez la tarte pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.

4. Servir

Servez chaud ou tiède, avec une salade verte par exemple. Bon appétit !



PÂTES À LA SAUGE ET AU CITRON

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 350g de tagliatelles ou linguines
- 12 feuilles de sauge fraîche
- 1 citron (zeste + jus)
- 60g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 60g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Faites chauffer une grande casserole d'eau salée pour les pâtes. Râpez le zeste du citron et pressez son jus. Épluchez la gousse d'ail et émincez-la finement. Rincez et séchez les feuilles de sauge.

2. Cuisson des pâtes

Faites cuire les tagliatelles ou linguine selon les instructions du paquet (environ 8-10min). Egouttez-les en conservant une petite louche d'eau de cuisson.

3. Préparer la sauce

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez l'ail émincé et laissez-le revenir 1 à 2 min sans le colorer. Incorporez ensuite les feuilles de sauge entières ou ciselées. Laissez-les frire doucement 1 à 2 min : elles doivent être légèrement croustillantes. Ajoutez ensuite le zeste et le jus de citron. Mélangez bien.

4. Mélanger les pâtes

Ajoutez les pâtes cuites dans la poêle avec un peu d'eau de cuisson pour lier la sauce. Ajoutez le parmesan râpé, du poivre et du sel. Mélangez bien pour enrober les pâtes de sauce.

5. Servir

Servez immédiatement, bien chaud, avec un peu de parmesan supplémentaire et quelques feuilles de sauge en déco. Idéal avec une salade verte ou des légumes rôtis en accompagnement. Bon appétit !



POLENTA CRÉMEUSE CHAMPIGNONS & SAUGE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 200g de polenta
- 500g de champignons
- 60g de parmesan râpé
- 20cl de crème liquide
- 50g de beurre
- 8 à 10 feuilles de sauge
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préparer les champignons

Nettoyez et émincez les champignons. Dans une poêle, faites fondre 20g de beurre. Ajoutez les champignons avec un peu de sel et de poivre et faites-les revenir à feu moyen environ 8-10 minutes. En fin de cuisson, ajoutez la sauge émincée et mélangez bien.

2. Cuisson de la polenta

Faites bouillir 800ml d'eau salée et versez la polenta en pluie tout en remuant constamment pour éviter les grumeaux. Laissez cuire selon les instructions du paquet, sans cesser de remuer.

3. Finition de la polenta

Hors du feu, ajoutez le reste du beurre, la crème et le parmesan râpé. Mélangez bien jusqu'à ce que la polenta soit bien crémeuse. Mettez du sel et du poivre si nécessaire.

4. Servir

Versez la polenta chaude dans les assiettes et disposez les champignons poêlés à la sauge par-dessus. Bon appétit !