Mon pot au feu de casting

Quand l'année dernière je me suis inscrite à Masterchef, j'ai longtemps cherché une recette… J'ai eu envie de marier le plat familial terroir et la gourmandise d'un foie gras. C'est avec ce plat que j'avais passé les sélections, même si je n'ai pas pu aller plus loin pour des raisons pro. Voici donc mon pot au feu au foie gras et gnocchis maison.

Pour 4 personnes : 8 petites carottes – 8 petits navets violets – 1 lobe de foie gras de canard cru – 8 petits oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – 4 branches de thym frais.

Pour les gnocchis : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé. (il y en aura forcément de trop, mais vous pourrez les congeler pour les utiliser plus tard).

Commencez par préparer les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marqués. Réservez-en 32 pièces sur une plaque farinée. Faites cuire le reste et congelez-le.

Préparez ensuite le pot-au-feu

Épluchez tous vos légumes délicatement pour leur donner un aspect arrondi. Lavez vos poireaux. Coupez-les en biseau. Réservez.

Coupez votre foie gras en 4 morceaux de même taille. Réservez.

Dans votre cocotte, Faites chauffer un peu d'huile et faites revenir vos légumes (sans trop les colorer) quelques minutes. Couvrez avec de l'eau et ajoutez le sel et le bouquet garni. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 40min-1h. Vérifiez à l'aide la pointe d'un couteau que vos légumes sont fondants. Ajoutez alors le foie gras et les gnocchis. Augmentez légèrement le feu. Quand les gnocchis remontent à la surface, c'est prêt à servir. Rectifiez l'assaisonnement si besoin au dernier moment sur une assiette dressée.