



**Prendre le large en cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Gnudi aux herbes du jardin et champignons de Paris sautés

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

500 g de ricotta

---

120 g de farine fleur

---

100 g d'œuf

---

80 g de fromage râpé

---

4 pincées de sel et poivre

---

5 pincées d'herbes du jardin

---

### Champignons de Paris sautés :

---

130 g d'oignons

---

660 g de champignons de Paris

---

40 ml d'huile d'olives

---

20 ml de vinaigre balsamique

---

40 ml de crème à 35%

---

### Marche à suivre

1. Dans un saladier, mélanger la ricotta, les œufs, la farine, le fromage râpé, les herbes hachées de votre choix (persil, ciboulette, basilic, coriandre, cerfeuil, estragon), le sel et le poivre.
2. Réaliser une masse bien homogène.
3. A l'aide d'une poche à dresser ou deux petites cuillères, dresser des petites boules sur une planche farinée.
4. Porter à ébullition de l'eau salée et cuire délicatement jusqu'à ce que les gnudi remontent à la surface de l'eau

### Champignons de paris sautés :

1. Hacher finement l'oignon et couper les champignons de Paris en lamelles.
2. Chauffer l'huile et faire revenir l'oignon.
3. Ajouter les champignons de Paris et cuire rapidement.
4. Déglacer avec le vinaigre balsamique.
5. Crémer et assaisonner.

**Bonne dégustation !**

Jean-Louis Boverat