Gnocchis aux épinards avec joues de porc



Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto rouge 450g



Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

8

Pour les joues de porc

- 600 g de joues de porc
- 100 g lard en lanières
- 1 gros oignon haché
- 10 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 20 g de pesto rosso Bresc
- 16 g de farine
- 4 tomates
- 2 dl de vin rouge
- 10 g de purée de piment Bresc
- 2 dl de fond de viande
- 1 dl d'eau
- 150 g de beurre
- poivre et sel
- huile pour la cuisson
- sauge pour la friture

Pour les gnocchis

- 300 g d'épinards
- 400 g de pomme de terre
- 150 g de farine et un peu pour fariner
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 25 g de parmesan râpé
- sel et poivre

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Couper les joues de porc en morceaux et les rouler dans la farine. Chauffer l'huile dans une poêle à frire et faire cuire la viande à feu vif. Hacher l'oignon et les tomates en cubes.
Diminuer le feu et faire revenir le lard en lanières, l'oignon, le piment rouge et l'ail.
Ajouter les tomates et le pesto, et mouiller le tout avec le vin rouge et le fond. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement à couvert environ 4 à 5 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Faire cuire légèrement la sauce en dernier jusqu'à ce qu'elle devienne suffisamment épaisse.
Pour les gnocchis, laver et faire cuire les épinards. Rincer et presser toute l'eau, hacher les épinards finement. Éplucher les pommes de terre, les faire cuire avec un peu de sel, les sécher à la vapeur et les réduire en purée. Mélanger la farine et les épinards, saler et poivrer. Incorporer le jaune d'oeuf et pétrir la pâte quelques minutes.
Faire des rouleaux d'environ 1,5 cm d'épaisseur et les couper en morceaux d'environ 2 cm. Enfoncer doucement un petit creux et le saupoudrer de farine.
Porter à ébullition une grande casserole d'eau et faire cuire soigneusement les gnocchis, pas trop en même temps. Quand les gnocchis flottent en surface, cela veut dire qu'ils sont cuits. Faire brunir le beurre et y faire revenir la sauge. Retirer la sauge du beurre et y mettre les gnocchis. Servir aussitôt avec les joues de porc et du parmesan.