

Escalope de veau à la Milanaise, sauce puttanesca, gnocchi et Ricotta |

Recette pour 4 portions

Description

Deux recettes généreuses inspirées de la culture italienne. Naples, Milan et Rome sont à l'honneur.

L'astuce du chef

Une fois les gnocchis plongés dans l'eau bouillante, attendez qu'ils remontent à la surface pour considérer que la cuisson est terminée.

Une fois pochée, vous pouvez faire revenir les gnocchis dans une poêle avec du beurre pour leur donner une coloration et un peu de croquant.

Ingrédients

Veau a la milanaise

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- 50 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Ml Chapelure japonaise (panko)
- 1 Cuil. à soupe Origan

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce Puttanesca

- 500 Ml Tomates en dés
- 25 Gr Filet d'anchois
- 20 Gr Olives noires dénoyautées
- 10 Gr Câpres
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 5 Branche(s) Persil plat

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Gnocchi

- 225 Gr Semoule fine de blé dur
- 115 Gr Ricotta
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sel

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**

Pour le veau à la milanaise

Dans un robot muni d'une lame, mixez l'origan séché et la farine.

Salez et poivrez les escalopes de veau, puis les paner à l'anglaise, c'est à dire: passez les escalopes dans un premier temps dans la farine mixée à l'origan, puis dans les oeufs battus et enfin dans le Panko.

Réservez.

Dans une poêle bien chaude avec un fond d'huile, faites bien dorer de chaque côté les escalopes. La cuisson sera terminée au four environ 5 à 8 minutes selon la grosseur.

Pour les gnocchi de blé dur

Dans un robot, mélangez tous les ingrédients.

Finissez la pâte en la mélangeant à la main avec un peu de farine. L'envelopper d'un film alimentaire et réservez-la au frigo au moins deux heures.

À terme, divisez la pâte en plusieurs morceaux et roulez chacun d'entre eux pour obtenir de longs boudins.

Coupez maintenant chaque boudin obtenu en rondelle (1 cm d'épaisseur), farinez-les légèrement et les ranger sur une plaque bien à plat.

Au moment de les cuire, faites bouillir une grande quantité d'eau avec du gros sel, une fois l'eau à ébullition, faites cuire les gnocchis environ 4-5 minutes.

Servez aussitôt.

Pour la sauce Puttanesca

Dans une casserole moyenne, versez un filet d'huile d'olive à chauffer, ajoutez l'ail, les anchois et les câpres puis laissez cuire un peu. Faites attention de ne pas laissez caramélisé.

Ajoutez le concassé de tomate avec une goutte d'eau et faites bouillir à couvert, puissance moyenne pour environ 5 minutes.

Baissez le feu, ajoutez le persil frais haché et les olives émincées, gouttez, rectifiez l'assaisonnement au besoin et servez sur les gnocchi.

Bon appétit!