

Omble chevalier, asperges et gnocchis aux herbes

durée totale **110 min.** 98 min. temps de préparation 12 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les gnocchis:

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme (cuites la veille, pelées)
- 80 g** d'herbes sauvages, préparées
- 2** œufs
- 150 g** de fécule de pomme de terre
- 100 g** de semoule de blé dur
- 80 g** de parmesan, finement râpé
- Sel
- Noix de muscade, fraîchement râpée

Pour la sauce:

- 250 g** d'échalotes, finement ciselées
- 250 ml** de vin blanc
- 10 g** de maïzena
- 50 ml** [Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman](#)
- 250 g** de beurre froid, coupé en dés
- Sel

Pour l'omble chevalier:

- 1,3 kg** de filet d'omble chevalier, prêt à cuire
- 50 ml** d'huile d'olive
- 200 ml** [Sauce à base de Sauce Soja et d'huile de sésame, pour salade à base de poisson dite Poke Kikkoman](#)

Pour la salade:

PRÉPARATION

Étape 1

Gnocchis : Passer les pommes de terre au presse-purée. Mixer la moitié des herbes sauvages avec les œufs jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Mélanger avec la fécule, la semoule et le parmesan. Assaisonner avec le sel et la muscade. Hacher finement le reste des herbes et les incorporer à la masse.

Étape 2

Former des boudins avec la pâte, détailler des portions d'environ 10 g et les rouler sur le dos d'une fourchette. Pocher dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Sauce : Faire réduire le vin blanc et les échalotes à feu moyen pendant environ 10 minutes (presque à sec). Délayer la maïzena dans un peu d'eau froide et lier le reste du liquide. Ajouter l'Assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman. Mixer au plongeant, puis monter progressivement au beurre froid. Saler et maintenir au chaud au bain-marie.

Étape 4

Omble chevalier : Préchauffer le four à 160 °C. Découper les filets en morceaux, les disposer sur une plaque huilée et cuire environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient nacrés. Retirer délicatement la peau et laquer généreusement avec la Sauce Kikkoman pour Poke Bowl. Passer brièvement au salamandre si nécessaire.

200 g de radis, finement émincés
50 g de pignons de pin, torréfiés
20 ml Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman
10 ml d'huile d'olive
Accompagnement et garniture:
300 g d'asperges sauvages, préparées
50 ml d'huile d'olive
Sel
poivre
20 g d'herbes sauvages, préparées

Étape 5

Salade : Mélanger les radis avec les pignons de pin. Assaisonner avec l'Assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman et l'huile d'olive.

Étape 6

Dressage : Sauter les gnocchis et les asperges sauvages à l'huile d'olive avec un trait d'eau pendant 1 à 2 minutes. Saler et poivrer. Dresser sur assiette avec la sauce et les herbes sauvages. Déposer l'omble par-dessus et terminer avec la salade de radis et un tour de moulin à poivre.