

Gnocchis au civet de marcassin

De type piémontais, ces gnocchis de pommes de terre légers s'accompagnent ici d'une puissante sauce tomate au gibier. Un régal hivernal.

Ingrédients (pour 6 pers.) :

Pour les gnocchis : 1 kg de pommes de terre; 300 g de farine; 1 œuf. Pour la sauce : 1,5 kg d'excellentes tomates; 2 échalotes; 500 g de civet de marcassin; 50 cl de vin rouge corsé; 1 c.à.s. de brunoise de céleri, oignon et carotte; huile d'olive; romarin, thym, sel & poivre.

Préparation :

Quelques heures à l'avance, faire mariner le civet dans le vin, avec le thym, le romarin, le sel et le poivre en grains. Découper les tomates en petits dés et les faire cuire pendant une bonne heure avec de l'huile d'olive et des échalotes afin d'obtenir une sauce bien concentrée.

Pendant ce temps, préparer les gnocchis. Une fois les pommes de terre cuites à l'eau salée, les réduire en purée. En faire un puits, ajouter la farine tamisée par-dessus, battre l'œuf à l'intérieur du puits, ajouter une bonne pincée de sel et mélanger le tout de manière à obtenir une préparation homogène.

Façonner les gnocchis en faisant de longs boudins sur un plan de travail bien fariné. Découper ces boudins en tronçons de 3 à 4 cm. Disposer ces gnocchis sur un plateau fariné pour éviter qu'ils ne collent.

Dans une casserole, faire revenir la brunoise de légumes dans de l'huile d'olive quelques minutes puis ajouter la viande égouttée. La faire revenir et ajouter le vin qui a servi à la marinade (duquel on a enlevé le bouquet garni et le poivre). Lorsque le vin est quasiment évaporé, ajouter la sauce tomate et faire encore cuire 15 à 20 min.

Pocher les gnocchis dans l'eau bouillante salée. Quand ils remontent à la surface, ils sont prêts. Servir alors avec la sauce.

Pâtes

ou

patates ?

GASTRO Traditionnellement, les gnocchis se préparent avec des pommes de terre. Mais quantité de variations sont possibles...

2008 est l'année de la patate... L'événement a été lancé le 18 octobre dernier au siège new-yorkais des Nations unies dans le but, selon la FAO, de permettre "au monde entier de prendre conscience du rôle clé de la pomme de terre, et de l'agriculture en général, comme élément de réponse aux grands problèmes mondiaux tels que la malnutrition, la pauvreté et les menaces pour l'environnement".

En Europe, région du globe où elle est la plus consommée, la pomme de terre se prête à toutes les préparations : vapeur, en chemise, pommes dauphines, frites, purée, etc. On en fait même du pain ou de la confiture... En Italie, les patates servent aussi traditionnellement à préparer les gnocchis. C'est la manière idéale d'utiliser les vieilles pommes de terre – qui contiennent moins d'eau –, des Désirée rouges par exemple.

Gnocchis en pagaille

Mais il y a gnocchis et gnocchis et sans doute autant de recettes

que de mammas italiennes. En fait, il en existe différentes variétés, lesquelles ont pu inspirer les *knödel* autrichiens ou les *spätzles* alsaciens. Selon le "Grand Larousse gastronomique", il existe en effet trois grands types de gnocchis, dont deux ne contiennent d'ailleurs pas de pommes de terre.

A la romaine, ils sont préparés avec de la semoule de blé, du lait, du parmesan, du beurre et des œufs. De forme ronde, ces gnocchis sont mis à gratiner au four, parsemés de parmesan et de beurre fondu. La version à la parisienne est une variation sur le même thème. Il s'agit d'une pâte à chou (dont on remplace l'eau par du lait) additionnée de muscade et de parmesan. Formés à la poche à douille, les gnocchis sont d'abord cuits à l'eau bouillante puis au four, recouverts de sauce Mornay (une béchamel additionnée de jaunes d'œufs et de gruyère râpé).

Enfin, la version la plus répandue et la plus simple à préparer, ce sont les gnocchis à la piémontaise ou à la tyrolienne. Soit le classique

mélange de pommes de terre, de farine et d'œufs. Certains préconisent des proportions 50/50 – 500 g de farine pour 500 g de patates – pour obtenir des gnocchis plus fermes, que l'on décorera en les faisant rouler sur une fourchette enfarinée (cf. photo) ou que l'on pourra *cavare*, terme italien désignant le geste que l'on fait avec deux doigts en écrasant le gnocchi et en le faisant rouler. Dans les deux cas, le but est de mieux faire accrocher la sauce. Ceux qui préfèrent plus de légèreté réduiront la quantité de farine (cf. recette).

Mais il existe quantité d'autres variétés de gnocchis. On peut ajouter à la pâte des épinards par exemple; on peut remplacer les pommes de terre par de la ricotta – pour des gnocchis ultra-légers délicieux avec une sauce tomate aux petits artichauts – ou par du potiron. En Corse, la farine de blé est remplacée par de la farine de châtaigne.

Bref, tout est possible; il suffit de laisser parler ses envies.

Hubert Heyrendt

Quelques gnocchis, un peu de sauce tomate; c'est simple le bonheur...



VEHIAFOTOLIA

BARAVINS

■ **CHATEAU FONRÉAUD 2005.** Une fois n'est pas coutume, nous vous proposons aujourd'hui un vin au-dessus de 10 €, pour le cas où vos économies ne seraient pas toutes parties en fumée pendant les fêtes. Et voici le très agréable millésime 2005 dans la

version du Château Fonréaud, situé sur les pentes du Puy de Menjon, le point culminant du Médoc. Un cru bourgeois supérieur de Listrac, assez typique de l'encépagement médocain : on y retrouve le caractère et la puissance du Cabernet

Sauvignon (53 pc) mais aussi la rondeur et le fruité du Merlot (43 pc) ainsi que des notes épicées provenant du Petit Verdot (4 pc). Il est déjà très agréable mais gagnera encore à séjourner 2-3 ans dans votre cave. Servez-le sur de l'agneau, une pièce de bœuf ou du gibier à plumes.

12,90 € chez Delhaize

JOHANNA DETESSIERES



SORTEZ COUVERTS

L'ANTRE DE LA SIMPLICITÉ par H. H.

■ **BON, LA RUE N'EST PAS TRÈS PASSANTE...** Elle est même plutôt lugubre. Pourtant, elle recèle un de ces petits bistrot sympas comme il y en a par dizaines à Paris et si peu à Bruxelles. Que les amateurs de décors tendance ou de cuisine fusion top branchouille passent illico leur chemin. Ici, tout est dans la simplicité, le côté nature. Normal puisqu'"A bout de soufre" (également vintothèque) se consacre uniquement, comme son nom le suggère, aux vins naturels, bio, non filtrés... Bref à ces breuvages parfois un peu bruts de décoffrage aux accents de cidre ou de bière, mais le plus souvent surprenants par leur tenue, leur originalité.

Minuscule, l'endroit, simplement décoré de carrelages bordeaux, d'un grand tableau noir où s'inscrivent les neuf suggestions du jour et d'un bar, n'accueille qu'une petite vingtaine de personnes. Bonne surprise, il ne s'agit pas d'une clientèle branchée mais bien de véritables connaisseurs. Ainsi, l'autre soir, trois commis de cuisine discutaient boulot et vins autour d'un décanteur aux couleurs enivrantes, tout en grignotant d'excellentes charcuteries (6 € la petite planche/12 € la grande), avant d'enchaîner avec le très appétissant pot-au-feu de pintade (14 €).

■ **SI LA CLIENTÈLE EST CONNAISSEUSE,** les patrons, deux jeunes gars, également. En salle, Maxime apporte bonne humeur et conseils. C'est que, sans en avoir l'air, le jeune sommelier est un vrai pro, ayant fait ses classes chez Veyrat à Megève et à l'Élysée. Aux fourneaux, Guillaume est, lui, passé par le "Comme chez soi" ou chez "Bon Bon". Mais qu'on ne s'y trompe pas, "A bout de soufre" est tout sauf une adresse gastronomique. Il

est plutôt ici question d'ode au terroir; à travers des plats rustiques, que l'on fait passer avec quelques canons bien choisis (de 2 à 4 € au verre).

■ **SI LA CUISINE EST SIMPLE,** elle est extrêmement savoureuse. La clé ? L'excellence de produits sélectionnés avec soin : fromages, charcuteries, viandes, pain Poilâne, etc. Il n'en faut pas plus pour régaler les appétits à coups de boudin noir du Sud-Ouest et stoemp de butternut (12 €), de cassoulet aux haricots tarbais (17 €) ou d'andouillette AAAA grillée, rattes du Touquet (17 €).

Quel plaisir de parcourir une telle carte de bistrot sans aucun chichi. On craque pour le saucisson lyonnais pistaché servi sur un lit de lentilles vertes au bouillon (14 €) et surtout pour des tripes fondantes à la mode de Caen (12 €). Avec ça, un costaud et épice Côtes du Roussillon Villages 2006 (21 €) du Domaine du possible (cuvée C'est pas la mer à boire...) fait très bien l'affaire.

Dilemme ensuite, achever la bouteille avec un bout de fromages fermiers (6 €/12 €) ou se laisser tenter par un peu de sucré ? Les deux mon capitaine ! D'autant qu'en dessert, on découvre un étonnant crêmet nantais (5 €), fromage frais à la crème et au blanc d'œuf de la maison Beillevaire (qui fournit aussi le beurre). Un délice aérien qui s'accompagne ce soir de crème de marron. Bref, chez Maxime et Guillaume, c'est la cantine rêvée pour laisser libre cours à sa gourmandise sans se ruiner. On a déjà envie d'y retourner !

A bout de soufre. 11 rue Tasson-Snel 1060 Bruxelles. Ouverts du lundi au vendredi, de 11 à 23 h; samedi dès 16 h. Tél. : 02.537.27.00. www.aboutdesoufre.com.



D.R.