



Gnudis de ricotta maison et ragù de bison avec sauce campagnarde aux tomates et aux champignons

Spécial découverte 35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Ricotta
200 g | 400 g



Œuf
1 | 2



Parmesan, râpé
grossièrement
½ tasse | 1 tasse



Farine tout usage
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Concentré de
bouillon de bœuf
1 | 2



Mirepoix
113 g | 227 g



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Champignons
113 g | 227 g



Persil et thym
14 g | 21 g



Vinaigre
balsamique
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer la pâte à gnudis

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Libérer assez d'espace au congélateur pour y placer une grande assiette.
- Recouvrir une grande assiette de papier parchemin (2 assiettes ou une plaque à cuisson pour 4 pers.).
- Hacher finement le **persil**.
- Ajouter la **moitié** de la **farine** dans une assiette creuse.
- Dans un grand bol, mélanger la **ricotta**, l'**œuf**, la **moitié** du **persil**, la **moitié** du **parmesan**, le **reste** de la **farine**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**.

2



Former les gnudis

- Diviser le **mélange de ricotta** en **12 portions** (24 portions).
- Avec les mains **huilées**, rouler délicatement **chaque portion** entre les paumes pour former une boule. (**CONSEIL** : Chaque portion doit avoir la grosseur d'une balle de ping-pong.)
- Déposer **une boule de ricotta** dans l'assiette creuse contenant la **farine**, puis rouler pour enrober. Transférer sur l'assiette préparée.
- Répéter avec le **reste** des **gnudis**. Jeter le **reste** de la **farine**.
- Lorsque tous les **gnudis** seront enrobés de **farine**, placer l'assiette de **gnudis** au congélateur pendant 15 min pour les raffermir légèrement.

3



Préparer les autres ingrédients

- Entre-temps, ajouter dans une grande casserole **6 tasses d'eau** et **1 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.

4



Préparer la sauce ragù

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis le **bison**. Défaire le **bison** en morceaux.
- Ajouter les **champignons**, la **mirepoix** et le **thym**. **Saler** et **poivrer**. Poêler de 5 à 7 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bison** soit entièrement cuit**.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, le **vinaigre balsamique**, le **mélange d'épices acidulé à l'ail** et **½ tasse** (¾ tasse) d'**eau**. Porter à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 8 à 10 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce ragù** épaisse légèrement.

5



Cuire les gnudis

- Entre-temps, ajouter les **gnudis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **gnudis** flottent à la surface. (**CONSEIL** : Pour 4 pers., cuire les gnudis en 2 étapes.)
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les **gnudis** dans une assiette propre. Couvrir pour garder chaud.

6



Terminer et servir

- Retirer les **branches de thym** de la **sauce ragù**, puis les jeter. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Répartir les **gnudis** dans les bols. Garnir du ragù de bison.
- Parsemer du **reste** du **parmesan** et du **reste** du **persil**. (**CONSEIL** : Besoin d'une touche de piquant? Parsemer de flocons de piment, si l'on en a.)

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).