

# Gnudis de ricotta maison et ragù de bison avec tomates et 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



Persil et thym  
14 g | 21 g



Champignons  
113 g | 227 g



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



Mélange d'épices  
acidulé à l'ail  
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



### Rouler 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 **chaque boule de ricotta** dans l'assiette creuse contenant la farine, puis rouler pour enrober. Transférer dans l'assiette préparée. 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 à 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** épaississe 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** le **ragù**.
- 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).