



GNOCCHI A LA ROMAINE



Ingrédients pour 4 à 6 personnes : 1 litre de lait, 50gr de beurre, 250gr de semoule, 3 jaunes d'œuf, 150gr de parmesan râpé + 20gr pour gratiner, gros sel, huile d'olive.

Dans une casserole, portez le lait légèrement salé à ébullition avec la moitié du beurre. Jeter la semoule en pluie, mélangez quelques minutes avec un fouet à feu doux, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Hors du feu, ajoutez le parmesan et les jaunes, mélangez rapidement pour éviter que les jaunes ne cuisent. Versez le tout sur un plan en marbre (ou un plat à gratin), légèrement huilé, couvrez avec un torchon humide et étalez-le avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'un centimètre, laissez refroidir. Découpez des cercle avec un emporte-pièce de 4cm de diamètre et disposez-le dans un plat à gratin beurré, légèrement superposés. Saupoudrez-les de parmesan, mouillez avec du beurre fondu et enfournez une vingtaine de minutes à 200°C, jusqu'à ce que les gnocchis soient bien dorés. Servez avec de la sauce tomate.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.