

[Recette] : gnocchis comme des palets d'or

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération**s

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 109

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



CUISINE
MÈRE
FILLE

Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



Gnocchis comme des palets d'or

J'ai découvert cette recette dans un «diner» new-yorkais qui ne faisait pourtant pas beaucoup d'étincelles en cuisine. J'y allais

seulement au petit-déjeuner pour la garniture de ses œufs, des «gnocchis» de polenta à la fois crémeux et croustillants.

Pour 6 personnes — Préparation: 10 minutes — Cuisson: 1 heure 10 à 1 heure 15

INGRÉDIENTS

- 250 g de semoule de maïs complète
- 1 branche de romarin
- 3 pincées de quatre-épices
- 1 filet d'huile d'olive
- 100 g de parmesan frais
- 20 g de beurre
- 1 cs de sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Portez 125 cl d'eau à ébullition avec le sel et la moitié de la branche de romarin, puis versez la semoule en pluie en fouettant (attention aux éclaboussures) jusqu'à homogénéité. Faites gonfler 45 minutes à feu très doux sans cesser de remuer avec la cuillère en bois. Hors du feu, incorporez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200° C. Etalez la semoule sur une plaque de cuisson et découpez des palets à l'aide d'un petit verre ou d'une cuillère humi-

difiée. Mettez-les dans un plat de cuisson huilé. Parsemez de quatre-épices et de parmesan râpé, puis répartissez des noisettes de beurre et des aiguilles du romarin restant. Enfournez pour 25 à 30 minutes: les gnocchis doivent être croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

Le petit plus: pour un plat complet, vous pouvez ajouter de la sauce tomate avant de faire gratiner les gnocchis au four. Il existe des semoules pré-cuites, mais non complètes, qui cuisent vite.