



Pâtes
Gnocchi à la romaine



55 min 15 min 25 min 15 min 495

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
gnocchi**

125 g **Semoule**
750 ml **Lait entier**
110 g **Parmesan**
50 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
2 **Tomates séchées**
1.5 c. à café **Sel**
1 **Poivre**
2 trait **Huile d'olive**

Étape 1

Façonnage et cuisson des gnocchi

- 1 Porter une casserole de lait à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, râper le parmesan. Réserver. Émincer finement les tomates séchées.
- 3 Verser la semoule en pluie tout en mélangeant vivement avec un fouet. Ajouter le sel et les tomates séchées.
- 4 Prolongez la cuisson pendant 5 à 10 min en continuant de remuer avec une cuillère en bois.
- 5 Incorporer la moitié du beurre coupé en petits dés hors du feu, la moitié du parmesan, le jaune d'œuf.
- 6 Étaler le mélange obtenu sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive sur une hauteur de 1,5 à 2 cm environ. Bien lisser avec la cuillère en bois et laisser refroidir.
- 7 Réaliser les gnocchi à l'aide d'un emporte-pièce.
- 8 Disposer les gnocchi dans un plat à gratin huilé. Parsemer le parmesan restant et répartir le beurre coupé en petits morceaux.
- 9 Enfourner pendant 20 min dans un four préchauffé à 200°C (Th.6-7).
- 10 Pour retravailler facilement les chutes de pâte et reformer des rectangles de pâte à utiliser, se mouiller

légèrement les mains.

- 11** Si on ne possède pas d'emporte-pièce, le remplacer par un petit verre du même diamètre.
- 12** La pâte est prête à être posée sur une plaque anti-adhésive lorsque la cuillère en bois tient presque debout dans la casserole. La texture sera assez ferme pour être découpée mais restera moelleuse.