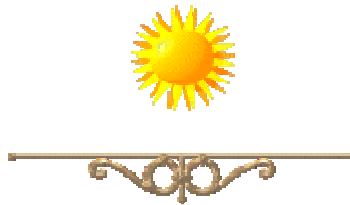


Fiche recette 108

Gros Gnocchis à la Semoule.

(Plat végétarien). Préparation 20 minutes + 1h au frigo - Cuisson : 40 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

0,75 l de lait, 85 g de semoule, 1 œuf, 150 g de parmesan, 75 g de mozzarella, 60 g de beurre, 125 g de crème fraîche épaisse, 1/2 cuiller à café de muscade moulue, sel & poivre noir.

Préparation.

Chauffer le lait dans une casserole, saler, poivrer et ajouter la moitié de la muscade. Porter à ébullition, incorporer progressivement la semoule et faire cuire jusqu'à ce que la semoule soit bien ferme. Battre l'œuf en omelette, râper le parmesan. Hors du feu, incorporer l'œuf et les 2/3 du parmesan. Garnir une tourtière de papier sulfurisé et y étaler la préparation. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Cuisson.

Préchauffer le four à 180°. Sortir la semoule du réfrigérateur et la découper en ronds de 4 ou 5 cm avec un emporte pièce fariné (ou un verre). Émincer la mozzarella. Faire fondre le beurre. Graisser un plat allant au four. Y déposer les gnocchis. Verser dessus le beurre fondu, puis le crème fraîche. Saupoudrer du reste de muscade et de parmesan, et parsemer de mozzarella émincée. Enfourner et cuire 20 à 25 min jusqu'à ce que les gnocchis soient bien dorés. Servir bien chaud avec une salade.