

Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)

S'occuper à la Maison
en
Cuisinant et Pâtissant
pour les Grands
et les Petits.

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

AVRIL

fiche
recette **002**

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe
cu à C = cuillère à Café

respecter scrupuleusement l'ordre chronologique dans chaque énoncé.

Gnocchis Riviera

Pour 4 personnes

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

Ingrédients

1/4 botte de Basilic
2 brins de Thym frais
1/2 L Lait demi-écrémé
80 g Beurre
2 cu à S Huile d'Olive
8 gousses d'Ail nouveau épluchées, dégermées
Sel, poivre
100 g Semoule
1 oeufs
1 jaune
8 cu à S Parmesan râpé

1 filet Huile d'Olive
4 cu à S Parmesan râpé

C'est parti !

1/ effeuiller le Basilic en conservant les queues.

2/ réunir dans une casserole : queues de Basilic ficelées avec le Thym + Lait + Beurre + Huile d'Olive + Ail + sel et poivre > Porter à ébullition + retirer queues d'Herbes + verser en pluie la semoule Et cuire à feu moyen 8 min. mélangeant au fouet en permanence.

Puis hors du feu ajouter oeufs + jaunes + Parmesan râpé + Basilic haché.

LE TRUC EN PLUS :

à ce moment précis vous pouvez ajouter (ou pas)

8 cu à S de jus de Viande réduit ou jus de Crustacés réduit.

3/ Verser aussitôt le tout dans un plat huilé pour obtenir une épaisseur d'1 cm.

Laisser refroidir,

puis démouler et couper en carrés (pour obtenir un nombre identique de carrés par personne).

4/ Si possible placer les Carrés de Gnocchi dans des plats individuels à gratin (ou à crème brûlée, etc...)

Puis parsemer de Parmesan râpé.

5/ Terminer au moment au four 180° 8 min.

> et pourquoi pas servir ces Gnocchis en ajoutant quelques pousses de Mâche autour.