

Gnocchi à la romaine

Entrée

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Coût : € € €

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 40 g de beurre
- 30 g de beurre fondu
- 75 g de semoule
- 2 œufs
- 100 g de gruyère râpée
- 1/2 oignon
- 2 tomates
- Basilic
- 5 cl huile d'olive
- Sel, poivre, muscade, piment



Ustensiles

2 casseroles, un plat à bord, un plat à gratin, papier sulfurisé

Préparation

1. Porter le lait, avec le beurre coupé en petits dés, à ébullition.
2. Assaisonner avec du sel, du piment de Cayenne, de la muscade et du poivre.
3. Verser la **semoule** en pluie sans arrêter de remuer à l'aide d'une spatule. Toujours en remuant laisser cuire 8 mn.
4. Battre les deux œufs en omelette et les ajouter hors du feu.
5. Ajouter 80 g de fromage râpé.
6. Mettre à refroidir dans un plat huilé (une épaisseur d'environ 2cm). Couvrir avec un papier sulfurisé huilé.
7. Hacher finement l'oignon et monder les **tomates** (retirer la peau après les avoir plongées dans de l'eau bouillante durant 30 secondes). Enlever les graines et couper la chair en petits dés.
8. Faire chauffer l'huile et suer les oignons. Ajouter les dés de tomates, assaisonner avec du sel et du poivre et laisser cuire 5 min en surveillant. Ajouter du basilic haché et garder au chaud.
9. Tailler à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre les **gnocchis**.
10. Rassembler et utiliser à nouveau les rognures.
11. Beurrer un plat à gratin, disposer les gnocchis en les chevauchant, parsemer le gruyère restant.
12. Arroser délicatement avec le beurre fondu et gratiner à four chaud 220 °C.
13. Servir avec la tomate et une salade verte.

Accord vin : Rosé : Tavel. Rouge : Dolcetto d'Alba (Italie)