

GNOCCHI

À LA TOMATE ET CRÈME DE COMTÉ



PORTIONS : 4
HUILE : GOURMET / LINE

• INGRÉDIENTS •

GNOCCHI

Eau ½ L
Amphora Gourmet 125g
Farine 250g
Comté 50g
Œufs 6 pièces
Sel
Poivre
Noix de muscade

CRÈME DE COMTÉ

Comté râpé 150g + 50g
Crème entière 300g

CONCASSÉ DE TOMATES

Tomates épépinées et mondées en dés 500g
Echalotes ciselées 50g
Amphora Line 25g
Gousse d'ail 1 pièce
Basilic 2 branches
Sel
Poivre
Piment d'Espelette

1. Pour les gnocchis, portez à ébullition l'eau, l'huile Gourmet, la muscade, le sel et le poivre. Ajoutez la farine, puis desséchez pendant 4/5 minutes. Ajoutez ensuite le Comté et les œufs 1 à 1. Réservez en poche à douille.
2. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et y tendre au-dessus un fil. A l'aide de votre poche à douille et du fil réalisez vos gnocchis. Les sortir quand ils remontent à la surface et les faire refroidir dans un saladier avec des glaçons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile Gourmet et réservez.
3. Pour la crème de Comté, réduire lentement la crème de moitié et ajoutez 150g de Comté râpé pour obtenir une crème onctueuse.
4. Pour le concassé de tomates, mondez, épépinez et coupez en dés les tomates. Ciselez les échalotes, faites revenir celles-ci dans l'huile Line, ajoutez le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Ajoutez ensuite les dés de tomates puis laissez cuire avec les feuilles de basilic jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
5. Pour le dressage, dans un plat sabot déposez la tomate concassée, puis dressez les gnocchis et nappez de crème de Comté. Ajoutez les 50g de comté râpé, puis gratinez sous la salamandre.

LE PLUS DU CHEF

En pleine saison de truffe noire, ajoutez de la truffe hachée dans la pâte à gnocchi. Vous pouvez aussi remplacer la tomate par une tombée d'épinard.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •