



Les plats principaux

Gnocchi aux 4 fromages

Pour 4 personnes.

Ingrédients

375 grammes de pommes de terre (farineuses épluchées)
30 grammes de gorgonzola (émietté)
30 grammes de parmesan (râpé)
30 grammes de Rigatello (râpé)
30 grammes de pecorino (râpé)
2 décilitres de vin blanc
125 grammes de farine
1 décilitre de crème
1 décilitre de lait
1/2 citron (le jus)
1 jaune d'oeuf
1 œuf
25 grammes de beurre
sauge
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez et cuisez les pommes de terre. Passez-les à la moulinette. Laissez refroidir. Ajoutez 100 g de farine et un oeuf et mélangez bien le tout. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle devienne un peu élastique. Divisez-la en morceaux égaux et faites-en de fins rouleaux. Coupez ceux-ci en morceaux égaux d'environ 1,5 cm. Roulez-les doucement sous une fourchette.

Confectionnez un roux avec 25 g de farine et du beurre. Versez-y un peu de vin blanc et faites disparaître les grumeaux. Mélangez-y le reste du vin blanc et le lait. Ajoutez chaque fromage petit à petit en réservant le gorgonzola. Rafraîchissez de jus de citron, salez et poivrez. Mélangez le jaune d'oeuf à la crème jusqu'à l'obtention de la sauce.

Cuisez les gnocchi dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils flottent. Retirez-les de l'eau avec une écumoire et déposez-les dans un plat. Mélangez le gorgonzola à la sauce et versez celle-ci sur les gnocchi. Garnissez de quelques feuilles de sauge.

Astuce:

Appuyez vigoureusement avec votre fourchette pour imprimer des 'lignes' sur les gnocchi. La sauce y adhèrera bien mieux.

