


Riz

Gaudes façon gnocchi au vieux comté du fort saint antoine


50 min 30 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

676

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à gnocchi

- 1 Découper les 3/4 du comté en fines tranches à l'aide d'un couteau d'office. Réserver sur une assiette.
- 2 Râper le reste de comté au dessus d'un saladier et réserver.
- 3 Verser le lait et l'eau dans une casserole, ajouter le beurre et du sel puis porter à frémissement sur feu moyen.
- 4 A frémissement, ajouter la farine de gaudes et la farine blanche. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Dès que la pâte est bien homogène et qu'elle se détache des parois de la casserole, la réserver dans un saladier.
- 6 Incorporer le comté râpé et mélanger.
- 7 Ajouter les oeufs un à un en mélangeant entre chaque ajout à l'aide de la cuillère en bois.
- 8 Poivrer et mélanger.
- 9 Insérer une douille dans une poche et la remplir avec la préparation au comté.
Refermer la poche et réserver.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à gnocchi

175 g **Comté**
100 g **Farine**
40 g **Farine**
100 g **Beurre**
12 cl **Lait entier**
3 g **Sel**
12 cl **Eau**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Poivre**

Ingrédients pour les poireaux

300 g **Poireau**
30 g **Beurre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la salade d'herbes

1 botte(s) **Estragon**

10

Étape 2

Cuisson des gnocchis et des poireaux

- 1 Couper les poireaux en deux, ôter le coeur et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Plonger les poireaux dans un saladier d'eau pour les rincer puis les transvaser dans un autre saladier.
- 3 Mettre les poireaux dans une casserole avec de l'eau, du beurre et du sel.
- 4 Découper un cercle de papier sulfurisé et le déposer sur les poireaux. Laisser cuire pendant 5 min sur feu doux.
- 5 Faire chauffer une autre casserole d'eau avec du sel et porter à ébullition.
- 6 Se placer au dessus de la casserole avec la poche à douille et tailler des tronçons de pâte d'environ 3 cm à l'aide d'un couteau de chef.
- 7 Lorsque les gnocchi remontent à la surface, les débarrasser dans une assiette à l'aide d'une écumoire.
- 8 Lorsque les poireaux sont presque cuits à coeur, retirer le papier sulfurisé et augmenter le feu pour que l'eau s'évapore.
- 9 Saler à nouveau puis débarrasser.

Étape 3

Dressage

- 1 Effeuille l'estragon et le réserver dans un bol.
- 2 Couper grossièrement la ciboulette à l'aide d'un couteau d'office et réserver avec l'estragon.
- 3 Tailler les radis en fines lamelles à l'aide d'un couteau éminceur et réserver avec les herbes.
- 4 Disposer un lit de poireaux au centre d'une assiette, les recouvrir de gnocchi.
- 5 Déposer les lamelles de comté sur les gnocchi, assaisonner de poivre et de sel de maldon.
- 6 Assaisonner la salade d'herbes et de radis avec du sel et de l'huile de noisette puis dresser sur l'assiette.

1 botte(s) **Ciboulette**
4 **Radis**
1 trait **Huile de noisette**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sel de Maldon**
1 **Poivre**