

# GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE

aux quatre fromages

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Pommes de terre 1 Kg  
Œufs (jaune) 10 pièces  
Farine ou semoule de blé fine 0,300 Kg  
Grana Padano ou Parmesan 0,200 Kg  
Noix de muscade PM  
Sel, Poivre PM

### SAUCE QUATRE FROMAGE

Grana Padano ou Parmesan 0,300 Kg  
Gorgonzola 0,300 Kg  
Taleggio 0,300 Kg  
Scamorza 0,150 Kg  
Lait entier 0,360 Kg  
Crème 0,360 Kg

### FINITION

Beurre 0,075 Kg  
Herbes fraîches ou roquette PM



### PROGRESSION

#### 1. Réalisation des gnocchis :

Cuire les pommes de terre en « robe des champs » à l'anglaise ou au four à 180°C dans du papier d'aluminium durant 30 min. Peler les pommes de terre à chaud. Passer au moulin à légumes, ajouter les jaunes d'œufs, la farine ou la semoule, le grana padano, le sel, le poivre et la muscade.

Travailler la masse à la main sur une planche fleurée de farine jusqu'à obtention d'une pâte tiède. Façonner des boudins et détailler des gnocchis de 2 cm de longueur, saupoudrer de farine. Réserver.

#### 2. Réaliser la sauce aux quatre fromages :

Couper les fromages en morceaux (réserver un peu de chaque variété pour la finition). Chauffer le lait et la crème, puis ajouter les fromages. Cuire lentement en mélangeant régulièrement durant 15 min. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

#### 3. Cuisson des gnocchis :

Cuire les gnocchis dans une grande quantité d'eau bouillante salés pendant 2 à 3 min. Égoutter les gnocchis et les glacer dans du beurre avec un peu d'eau de cuisson.

#### 4. Finition :

Dresser les gnocchis dans des assiettes, napper de sauce, ajouter les morceaux de fromages et quelques pousses d'herbes fraîches ou de roquettes

### Notes :

*Les gnocchis peuvent être servis en entrée chaude avec une sauce type fromagée ou tomate ou en complément d'une garniture d'accompagnement de légumes.*