



GNOCCHI GORGONZOLA, POIRE ET NOISETTES

Recette de Michela Calicchio

INGREDIENTS

pour 4 personnes

GNOCCHI

- 200 g de pommes de terre
- 200 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel et poivre

SAUCE

- 80 g de beurre
- 100 g de crème liquide
- 80 g de gorgonzola
- 200 g de poire en petits dés
- 12 g de noisettes du Piémont
brisées
- 40 g de Parmesan
- Huile d'olive
- Quelques éclats de noisettes
(dressage)
- Poivre moulu

TIMING

- Prépa gnocchi | 15 mn
- Sauce | 10 mn

DÉROULÉ

01

Cuire les pommes de terre à l'eau jusqu'à ce qu'un couteau pénètre facilement. Les épelucher chaudes et les écraser. Laisser refroidir.

02

Mélanger les pommes de terre avec la farine et le jaune d'oeuf. Former une boule et couper des tronçons de pâte. Les couper en petits cubes rectangulaires. Faire des rainures avec une fourchette. Puis cuire les gnocchi à l'eau. Quand ils remontent à la surface de l'eau, ils sont cuits !

03

En parallèle, dans une poêle, faire fondre le beurre avec la crème. Ajouter le gorgonzola en morceaux. Puis jeter les poires et les noisettes et ajouter les gnocchi dès qu'ils sont cuits.

04

Dresser avec quelques brisures de noisettes et du Parmesan râpé.

