

Gnocchis express

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 7 min

Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle

Ingrédients:

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 20 g de beurre doux
- 200 g de semoule de blé fine
- 2 œufs
- 70 g de parmesan râpé
- sel fin de Guérande
- poivre 5 baies (moulin)

Placer les empreintes Flexipan® BORSALINO, sur la plaque perforée.

Dans le bol du Cook'In®, insérer le fouet. Verser le lait, le sel et poivre et le beurre.

Faire bouillir **6 min/110°C/vit 2**. Régler sur **1 min/90°C/vit 3** et verser la semoule en pluie à l'aide du pichet à bec verseur (c'est top). Sans chauffer, régler sur **30 sec/vit 2** et ajouter le parmesan râpé puis les deux œufs 1 à 1. Mélanger **40 sec/vit 2 à 4** progressivement.

On obtient une pâte assez souple. Dresser immédiatement sans attendre dans les empreintes. (il me reste la valeur d'une empreinte avec ces proportions).

Lisser la surface en tassant à l'aide de la fine spatule haute t°. Réserver au chaud. (je les ai placés dans le four à 50°C, le temps de finir de préparer le reste du repas).

Au moment de servir, démouler les empreintes à l'aide de la corne/racle-tout transparent et dresser dans les assiettes. Verser délicatement un peu de sauce dans la cavité du Gnocchi et laisser couler légèrement. Servir sans attendre, s'accompagne très bien de sauce tomates au Basilic ou Origan...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO / PETRIN
	Lait, beurre, sel et poivre	6 min	110°C	2	
	Semoule fine	1 min	90°C	3	
	Parmesan, œufs	30 sec		2	
		40 sec		2 à 4	

Ma touche perso :