

Gnocchis à la romaine revisités



Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les gnocchis :

50 cl de lait

40 g de beurre

20 g de parmesan râpé

1 pincée de sel

100 g de polenta

2 œufs

Pour la concassée de tomates :

4 grosses tomates

2 oignons blancs

1 gousse d'ail en chemise

1 branche de thym

1 trait d'huile d'olive

Sel

1 c à s de câpres

4 tiges de persil haché

10 olives noires en quartiers

4 filets d'anchois

Préparation des gnocchis : dans une casserole mélanger le lait, le beurre, le parmesan et le sel, puis porter à ébullition. Ajouter la polenta en pluie en remuant sans arrêt. Cuire 5 mn à feu doux en remuant bien. Battre les œufs en omelette et les ajouter hors du feu à la polenta. Verser la pâte obtenue sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque et laisser refroidir au frais pour que la polenta durcisse.

Préparation des la concassée de tomates : Émincer les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive sans coloration pendant 2 à 3 mn. Peler et épépiner les tomates (je ne les ai pas pelées) et les tailler en petits cubes. Les ajouter aux oignons, mélanger et faire réduire pour retirer l'excès d'eau des tomates. Ajouter l'ail et le thym et cuire 20 à 30 mn

à feu doux et à couvert (il faut éventuellement faire encore réduire pour obtenir une consistance assez épaisse) . Assaisonner. Mixer la moitié de la concassée de tomates et ajouter au reste avec le persil, les câpres, les olives et les anchois coupées en petits morceaux. Réserver.

Finition : découper les gnocchis avec un emporte pièce de 5 cm de diamètre et les déposer sur une plaque de cuisson. Les faire colorer 10 mn environ sous le grill du four puis les mettre dans un plat, les napper de concassée de tomates et déguster bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>