

Gnocchi à la romaine



Ouuulala mais dites-moi ça fait trèèèè longtemps que je ne vous ai pas proposé de recette salée ! =O Pour me rattraper je vous propose cette délicieuse recette, des gnocchi à la romaine. C'est simple et tout bonnement délicieux ! Ces gnocchi se réalisent avec de la semoule fine. C'est fondant, savoureux,...MIAM !

Pour environ 4 personnes

Ingédients:

160g de semoule fine

45cl d'eau

25cl de lait

30g de gruyère râpé + un peu pour gratiner

1 bonne c. à café de sel

Basilic séché

Sauce tomate

Préparation:

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec l'eau et le sel.

Aux premières ébullitions, versez la semoule fine en pluie. Remuez aussitôt à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 2-3min.

Quand la semoule a épaissi, retirez la casserole du feu et ajoutez-y le gruyère râpé, mélangez bien pour l'incorporer.

Etalez la préparation sur une épaisseur d'environ 1cm sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Lissez bien la surface, laissez refroidir pour entreposez au frais pour 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Découpez la préparation ferme en carré à l'aide d'un couteau et déposez-les au fur et à mesure dans un plat allant au four.

Versez de la sauce tomate dessus de façon à les assez bien recouvrir, saupoudrez de basilic, salez et parsemez de gruyère râpé.

Enfournez et laissez cuire environ 20min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez chaud.