LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Gnocchi alla romana (Gnocchi à la romaine)

Pour 4 personnes | **Très facile**

185 min | **1.31€ La portion** (prix indicatif)

Contrairement aux gnocchis de pommes de terre qui sont cuits à l'eau bouillante, les gnocchis alla romana sont réalisés avec de la semoule, du parmesan, du lait et du beurre et ils sont ensuite cuits au four. Attention, nécessite un temps de repos de 2h10.

Gnocchi à la romaine est un plat traditionnel italien délicieux , riche et à la fois très léger. Ils ont une texture fondante à l'intérieur avec une croûte légèrement croustillante à l'extérieur. Suggestion pour pimper vos gnocchis : utilisez du cheddar fumé, aromatisé à la truffe ou encore aux oignons !

Les ingrédients

- **500 ml** de Lait demi écrémé
- **25 g** de Beurre doux
- **40 g** de Parmesan rapé
- **100 g** de Semoule de blé fine
- **0.5 c à c** de Noix de muscade moulue
- **1 pièce** de Oeuf
- **60 g** de Cheddar nature et vintage

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 40 min | **Attente :** 130 min

La préparation

1. Chauffez dans une casserole à fond épais 500 ml de lait et 25 g de beurre. Mélangez de

temps en temps pour éviter que le fond accroche. Quand le beurre est fondu et le lait frémit, éteignez le feu. Ajoutez 20 g de parmesan râpé, 100 g de semoule, 1½ càc de sel, du poivre, ½ càc de noix de muscade moulue et 1 jaune d'œuf. Mélangez.

2. À feu moyen, mélangez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Puis comptez 3 à 4 minutes de cuisson de plus toujours en mélangeant jusqu'à ce qu'une bouillie épaisse se forme et se décolle du fond et du bord.
   Faites refroidir 10 minutes maximum.

3. Après 10 minutes, préparez deux grands morceaux de film alimentaire. Versez la moitié du mélange sur un morceau.
   Façonnez un rouleau d'environ 4 cm d'épaisseur, d'abord à la main puis en vous aidant du film. Serrez bien les extrémités. Procédez à l'identique pour le second rouleau.
   Mettez au frais 2 heures minimum pour les faire prendre.

La cuisson

4. Préchauffez votre four à 215°C en chaleur traditionnelle. Graissez (beurre ou huile) un plat à gratin.

5. Enlevez les films qui entourent les boudins. Coupez chaque boudin en palet d'1 - 1,5 cm d'épaisseur.
   Placez-les dans le moule en les faisant se chevaucher.
   Ajoutez dessus le reste (20 g) de parmesan râpé et râpez 60 g de cheddar.
   Enfournez 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

6. Laissez refroidir 10 minutes. Servez avec une salade verte ou une sauce tomate cuisinée.