

Gnocchi à la Romaine

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation :

Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Réaliser une sauce tomate Suer au beurre, ensemble et à couvert, lardons blanchis, oignons ciselés et carottes en paysanne. Ajouter le concentré de tomate et le cuire quelques secondes sur le feu. Singer, mélanger et laisser refroidir. Verser progressivement le fonds blanc hors du feu en délayant au fouet. Ajouter ail, bouquet garni, assaisonnement et concentré de tomate. Couvrir et cuire à petite ébullition pendant une heure en remuant de temps en temps. Retirer le bouquet garni. Passer la sauce tomate au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement et l'acidité avec du sucre si nécessaire.	beurre	Kg	0,050		
	Poitrine fumée	Kg	0,100		
	Carotte	Kg	0,100		
	Oignon	Kg	0,100		
	Concentré de tomate	Kg	0,200		
	Farine T55	Kg	0,050		
	Fonds blanc	Kg	1,000		
	Ail	Gousse	4		
	Bouquet Garni	Pièce	1		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Sucre semoule	Kg	Pm		
2/ Préparer les gnocchis Porter à ébullition le lait additionné de sel, de piment de Cayenne, de muscade et de beurre. Verser hors du feu la semoule de blé fine en pluie et la cuire 6 à 8 mn à feu doux en remuant avec une spatule en bois. Sortir du feu et ajouter deux œufs entiers et 3 jaunes. Recuire l'appareil 3 mn à feu doux. Le verser et l'étaler dans de petits cercles huilés. Bloquer les gnocchis à la romaine en cellule.	Lait	L	1		
	Sel fin, poivre	Kg	Pm		
	Piment de cayenne	Kg	Pm		
	Muscade	Kg	Pm		
	Beurre	Kg	0,080		
	Semoule de blé fine	Kg	0,150		
	Œuf entier	Pièce	2		
	Jaune d'œuf	Pièce	3		
Huile arachide	L	Pm			
3/ Gratiner les gnocchis Démouler les gnocchis. Les saupoudrer de gruyère, les arroser de beurre fondu et les enfourner 5 mn à 220°C. Terminer les gnocchis en les faisant gratiner sous la salamandre.	Gruyère râpé	Kg	0,100		
	Beurre	Kg	0,100		
Finition et Dressage Dresser à l'assiette ou au plat les gnocchis gratinés et les accompagner de sauce tomate.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale