

Gnocchis au séré et à l'ail des ours



© le menu

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 1 heure
ÉGOUTTAGE: pendant la nuit

POUR 4 personnes

Linge de cuisine ou gaze

GNOCCHI

(à préparer la veille)

750 g de séré demi-gras

¾ de bouquet d'ail des ours, 4–5 cs, coupé grossièrement

110 g de Sbrinz AOP, râpé

120 g de farine

2 petits œufs

sel, poivre

LA SAUCE

1 échalote, hachée finement

1 cs de beurre

1 citron bio, le zeste râpé et 1 cs de jus

2 brins de persil, haché

2 dl de bouillon de légumes

1,5 dl de crème entière

sel, poivre

2 cs d'ail des ours, en lanières

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Mettre le séré dans une passoire chemisée avec la gaze ou le linge de cuisine et laisser égoutter toute la nuit.

GNOCCHI

Mélanger le séré égoutté et le reste des ingrédients. Former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe et mettre dans l'eau salée frémissante. Faire pocher jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Retirer, égoutter et réserver au chaud.

SAUCE

Faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter le zeste de citron et le persil, faire revenir. Déglacer au bouillon, laisser mijoter 3–5 minutes. Mixer et verser dans une passoire en récupérant le jus. Ajouter le jus de citron et la crème, porter à ébullition, assaisonner. Réduire en purée au mixeur plongeant. Servir avec les gnocchis, parsemer d'ail des ours.