

Terre & mer de gnocchis à la betterave



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
61144	Véritable Andouille de Guémené à l'ancienne fumée au bois de hêtre VPF 1 kg La Grande Charcuterie	0.5 Kilo
198783	Gnocchi à la betterave 1 kg Zini	1.2 Kilo
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	0.3 Gramme
209981	Anneau d'encornet MSC 1 kg	0.6 Kilo
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.2 Kilo
	Vin blanc	25 Centilitre
	Bouillon de crustacés	1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Préparer un bouillon de crustacés
- 2 Cuire les gnocchis traditionnellement, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec de la matière grasse
- 3 Tailler une partie de l'andouille en dés, l'autre en fines tranches et défaire les anneaux. Les faire sécher au four pour qu'ils soient croustillants
- 4 Cuire les encornets puis ajouter l'andouille, le persil, les gnocchis et les tomates. Déglacer avec le bouillon de crustacés
- 5 Servir dans une assiette creuse. Ajouter le crispy d'andouille dessus, avec une verrine de bouillon pour ajouter à même l'assiette