



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 02/11/2020

Terre & mer de gnocchis à la betterave



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	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 1 kg	0,6 Kilo
20090	Persil plat haché 500 g PassionFroid	0,2 Kilo
	Vin blanc	25 Centilitre
	Bouillon de crustacés	1 Litre

Recette

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