

les recettes d'Alice

Gnocchis en pâte à choux à la Parisienne



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



35 minutes



facile

Ingrédients

110 gr de beurre
70 gr de gruyère râpé
100 de farine
3 oeufs
15 cl de crème fraîche muscade râpée

Matériel nécessaire

1 poche à douille

Préparation et réalisation

1- Porter 20 cl d'eau ,70 gr de beurre, une pincée de sel et de muscade à ébullition. Ajouter 100 gr de farine tamisée d'un coup. Mélanger à la spatule sur feu doux et dessécher la pâte 2 min, elle doit se détacher du fond. La laisser tiédir puis ajouter les oeufs un à un et ajouter le gruyère
2- Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Remplir la poche à douille de pâte à choux. Pousser la pâte et la faire tomber dans l'eau en la coupant tous les 3 cm. Pocher les gnocchis 5 min sans bouillir. Les égoutter et les rafraîchir. Répartir tous les gnocchis dans un plat à gratin beurré, napper de crème, de fromage râpé, assaisonner et gratiner 12 min au four.

Conseils et astuces

Les gnocchis cuits remontent à la surface.

Alice Délice

