

# Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO  
texte et coloriage réalisés par :  
Ethan (9 ans)  
dessin réalisé par :  
Laurent (un jeune volatile)

S'occuper à la Maison  
en  
Cuisinant et Pâtissant  
pour les Grands  
et les Petits.

[www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html](http://www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html)

AVRIL

fiche  
recette **002**

## MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe  
cu à C = cuillère à Café

respecter scrupuleusement l'ordre chronologique dans chaque énoncé.

## Gnocchis Riviera

Pour 4 personnes

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

### Ingrédients

1/4 botte de Basilic  
2 brins de Thym frais  
1/2 L Lait demi-écrémé  
80 g Beurre  
2 cu à S Huile d'Olive  
8 gousses d'Ail nouveau épluchées, dégermées  
Sel, poivre  
100 g Semoule  
1 oeufs  
1 jaune  
8 cu à S Parmesan râpé

1 filet Huile d'Olive  
4 cu à S Parmesan râpé

### C'est parti !

1/ effeuiller le Basilic en conservant les queues.

2/ réunir dans une casserole : queues de Basilic ficelées avec le Thym + Lait + Beurre + Huile d'Olive + Ail + sel et poivre > Porter à ébullition + retirer queues d'Herbes + verser en pluie la semoule Et cuire à feu moyen 8 min. mélangeant au fouet en permanence.

Puis hors du feu ajouter oeufs + jaunes + Parmesan râpé + Basilic haché.

LE TRUC EN PLUS :

à ce moment précis vous pouvez ajouter (ou pas)

8 cu à S de jus de Viande réduit ou jus de Crustacés réduit.

3/ Verser aussitôt le tout dans un plat huilé pour obtenir une épaisseur d'1 cm.

Laisser refroidir,

puis démouler et couper en carrés (pour obtenir un nombre identique de carrés par personne).

4/ Si possible placer les Carrés de Gnocchi dans des plats individuels à gratin (ou à crème brûlée, etc...)

Puis parsemer de Parmesan râpé.

5/ Terminer au moment au four 180° 8 min.

> et pourquoi pas servir ces Gnocchis en ajoutant quelques pousses de Mâche autour.