

Gnocchi de semoule à la sauge et au poivre noir

Pour 6 personnes

250g de semoule de blé fine

2 jaunes d'œufs

1 litre de lait

sel

2-3 tour de moulin de poivre noir

50g de parmesan râpé

3 grandes feuilles de sauge hachées

20+50g de beurre

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition, versez la semoule dans le lait en pluie tout en remuant le tout au fouet. Baissez le feu sans cessez de remuer avec une cuillère en bois et incorporez les 20g de beurre, le mélange va très vite épaissir, quand il devient bien compact (un peu comme la pâte à chou) coupez le feu.

Incorporez alors le reste du beurre, le parmesan râpé, le sel, le poivre noir, la sauge, mélangez et pour finir incorporez les jaunes d'œufs.

Quand la semoule est homogène, étalez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 1cm d'épaisseur pour cela aidez-vous d'une spatule en inox trempée dans de l'eau froide. Laissez refroidir.

Détaillez les gnocchi à l'aide d'un emporte pièce de 5-6cm de diamètre. Déposez-les dans un plat à gratin, recouvrez de fromage de votre choix (pour moi de l'abondance), ajoutez de la sauce tomate ...ou pas et passez au four à 180°C pendant 20 minutes.