

# Atelier Gnocchis -

## Gnocchis de tomates confites et son crémeux de mozzarella basilic



### Ingrédients

- 250gr de pulpe de pomme de terre
- 38gr de beurre
- 1 œuf
- 63 gr de farine
- Sel
- Poivre
- 20gr de tomates confites
- 1 mozzarella
- 200gr de crème
- 3 cl d'huile de basilic
- Sel
- Poivre

### Directions

- Faites cuire les pommes de terre au four à 180°C pendant 35 minutes environ.
- Retirez la pulpe des pommes de terre puis passez les au tamis.
- Incorporez le beurre et les tomates confites.
- Assaisonnez.
- Ajoutez l'œuf entier et la farine tamisée.
- Formez des boules de 30g environ.
- A l'aide d'une fourchette, appuyez sur les gnocchis pour dessiner un quadrillage.
- Faites cuire les gnocchis dans de l'eau frémissante environ 15 minutes.
- Pendant ce temps, mixez la mozzarella avec 50g de crème.
- Ajoutez l'huile et l'assaisonnement.
- Montez le reste de la crème en chantilly puis incorporez la au crémeux mozzarella.
- Mettez le crémeux en poche.

## Gnocchis de petits pois et émulsion au chorizo

### Ingrédients

- 150gr de pulpe de pomme de terre
- 38gr de beurre
- 1 œuf
- 80gr de farine
- Sel
- Poivre
- 100gr de purée de petits pois
- 150gr de chorizo
- 300gr de crème liquide
- Sel & Poivre

### Directions

- Faites cuire les pommes de terre au four à 180°C environ 35 minutes.
- Retirez la pulpe des pommes de terre puis passez les au tamis.
- Incorporez le beurre et la purée de petits pois.
- Ajoutez l'œuf entier et la farine tamisée.
- Formez des boules de 30g environ.
- A l'aide d'une fourchette, appuyez sur les gnocchis pour dessiner un quadrillage.
- Faites cuire les gnocchis dans de l'eau frémissante environ 15 minutes.
- Dans une casserole faites suer le chorizo puis versez la crème.
- Faites cuire environ 12 minutes.
- Mixez le tout et Assaisonnez.