

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Gnocchi

Façon tarte tatin,

Une recette originale créée avec soin pour ravir vos clients.

CALCULÉE POUR 10 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de gnocchi de 500g
- 5 pommes acidulées avec une bonne tenue à la cuisson (Melrose, Reine des Reinettes, Golden...)
- 800g de sucre brun (cassonade)
- 1l d'eau
- 10g de cannelle en poudre
- 100g de fruits secs hachés (amandes, noisettes, noix)

1. Préparation

- ▶ Faire un sirop avec le sucre, l'eau et la cannelle, infuser à petit bouillon 10 min.
- ▶ Hacher et torréfier les fruits secs.
- ▶ Faire des billes de pommes avec une cuillère parisienne.

2. Cuisson

- ▶ Pocher les gnocchi dans le sirop 2 minutes. Ajouter les billes de pommes et continuer la cuisson 3 minutes.
- ▶ Avec une écumoire, sortir du sirop les pommes et les gnocchi et les poêler 4 minutes dans un peu de beurre.

3. Dressage

- ▶ Sur un pic, alterner une bille de pomme et un gnocchi, saupoudrer de fruits secs hachés.

LES ASTUCES DE ROYANS

- ▶ Servir avec une boule de glace vanille