



Soupe au gorgonzola dolce aux gnocchis de pommes de terre



Préparation de la soupe au fromage

Cuire ensemble tous les ingrédients, à feu doux, sans cesser de remuer. Goûter, puis réserver.

Préparation des gnocchis de pommes de terre

Nettoyer les pommes de terre, puis les disposer sur une plaque en acier inox non perforée. Introduire la plaque au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis faire cuire à la vapeur pendant 45 minutes à 100 °C. Retirer du four. Eplucher les pommes de terre, puis les passer immédiatement au presse purée. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, le sel, le poivre et la noix de muscade. Bien mélanger le tout, jusqu'à obtention d'une masse sèche. Abaisser l'appareil sur un peu de farine, puis découper en petits morceaux. Former de petites boules en roulant ces morceaux entre les mains. Placer les gnocchis sur une plaque en acier inox non perforée et huilée. L'introduire au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé. Laisser cuire 8 minutes à la vapeur à 100 °C. Retirer du four puis piquer les gnocchis sur de petits bâtonnets en bois. Réserver.

Rezept für 4

Ingrédients pour la soupe au fromage

250 g de gorgonzola
dolce
2 dl de bouillon
2 dl de crème
1 dl de tomates pelées
(Pelati), égouttées
Sel, poivre

Ingrédients pour les gnocchis de pommes de terre

500 g de pommes de terre
fermes (des Laura, p. ex.)
dans leur robe
2 jaunes d'œufs
50 g de farine
Sel, poivre
De la muscade
Un peu de farine pour
abaisser les gnocchis

Ingrédients pour la julienne de légumes

1 carotte (env. 100 g)
Sel



Préparation de la julienne de légumes

Eplucher la carotte, puis la découper en fines lamelles (julienne). Disposer les lamelles sur une plaque en acier inox non perforée, saler légèrement, puis introduire le tout dans l'espace de cuisson préchauffé au niveau 1. Faire cuire 2 minutes à la vapeur à 100 °C. Retirer du four puis réserver.

Anrichten

Présentation

Verser la soupe dans 4 bols.

Garnir de julienne de carotte, puis disposer les gnocchis de pommes de terre tout autour.

Réglage de cuisson des pommes de terre dans leur robe

Avec préchauffage - niveau 1

45 minutes | vapeur 100°C

Réglage de cuisson des gnocchis de pommes de terre

Avec préchauffage - niveau 1

8 minutes | vapeur 100°C

Réglage de cuisson de la julienne de légumes

Avec préchauffage - niveau 1

2 minutes | vapeur 100°C