GNOCCHI DE SEMOULE AU RAGOÛT DE CHIANINA AROMATISÉS AU CURCUMA ET À LA SAUGE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1l lait
- 250g semoule
- 500g béchamel molle
- 150g Parmesan
- 50g beurre
- 2 jaunes d'oeuf
- 400g Ragoût de Chianina
- q.s. Sel Rose Fin
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu
- q.s. Sauge - Lyophilisée
- q.s. Curcuma Moulu
- q.s. Noix de Muscade Moulue

MÉTHODE

- Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec une pincée de sel, du poivre, de la muscade, de la sauge, un peu de curcuma et le beurre. Saupoudrer de semoule en évitant la formation de grumeaux et laisser cuire quelques minutes.
- Hors du feu, ajouter le parmesan et les jaunes d'oeufs.
- Étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm et, une fois qu'elle a refroidi, former des disques de la taille souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce.
- Disposer les disques dans un moule beurré avec une couche de béchamel et de parmesan et cuire au four à 180 degrés pendant une vingtaine de minutes.
- Servir les gnocchi de semoule sur une assiette plate avec, au centre, le ragoût blanc de Chianina bien chaude. Compléter avec des herbes fraîches.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Ragoût de Chianina



Sel Rose Fin



Poivre Noir Grossièrement Moulu



Sauge - Lyophilisée



Curcuma Moulu



Noix de Muscade Moulue