Gnocchis aux champignons sautés et au fromage de chèvre

Ingrédients

10

- 1250 g de purée de pommes de terre déshydratée
- 250 g de farine
- 5 œufs
- 125 g de fromage de chèvre crémeux
- 125 g de Mushroom mix Bresc
- 125 g de champignons mélangés
- 50 g de échalote hachée Bresc
- 25 g de purée roasted garlic Bresc
- 13 Cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- Cresson
- Poivre et sel

Produits Bresc utilisés

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Mélange de champignons 450g

Bresc Purée d'ail grillé 325g

Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

Méthode de préparation

Mélanger la purée de pommes de terre, la farine, les œufs, l'échalote, le mélange de champignons (Mushroom mix) et la purée d'ail rôti (roasted garlic). Saler et poivrer. Étaler ce mélange dans un moule, le couvrir d'un film plastique et faire cuire à la vapeur pendant 30 minutes à 100 °C. Laisser bien refroidir et découper dans la forme désirée à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce. Cuire les gnocchis à feu moyen pour les faire dorer. Faire revenir les champignons et les dresser sur les gnocchis. Garnir le tout avec le fromage de chèvre crémeux, des tomates cerises et diverses variétés de cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000