CASROL

Cuisiniers Amateurs Sérieux mais Rigolos de l'Ouest Lyonnais

Gnocchi de vitelottes « gratinés »

Pour 4 personnes

600 g de pommes de terre 60 g de farine 30 g de beurre 1 œuf 2 cuillères à café de sel 20 cl de crème fraîche 4 fines tranches de poitrine salée Ciboulette	1 C.A.S.R.O.L. 1 fourchette 1 cul de poule 1 écumoire 4 petits plats à gratins

Faites cuire les pommes de terre et, encore chaudes, transformez-les en purée.

Laissez refroidir.

Ajoutez le sel, le beurre, le jaune et la farine en mélangeant bien à la main ou au robot.

Sur une surface farinée, roulez de petites portions de pâte avec la main et coupez les en petits dés que vous pourrez rouler sur une fourchette pour les strier.

Réservez les gnocchi sur une surface farinée.

Faites bouillir un important volume d'eau salée dans une grosse C.A.S.R.O.L. avec éventuellement un petit peu d'huile.
Faites cuire les gnocchi petit à petit et enlevez-les à l'écumoire dès qu'ils remontent à la surface et déposez-les dans la sauce chaude de votre choix, par exemple : crème lardons ciboulette.

Vous pouvez les présenter dans des petits plats et les faire gratiner.

Pain d'épices, salade d'oranges, tuiles Carambar

Pour 10 personnes

100 g de sucre 1 verre de lait 50 g de beurre 6 cuillères à soupe de miel 1 cuillère à café de bicarbonate de soude 250 g de farine Ecorces d'oranges confites et/ou épices pour pain d'épices (facultatif) 10 oranges classiques et/ou sanguines	1 C.A.S.R.O.L. 1 moule à cake ou des petits moules à muffins Verrines ou coupelles Rouleau à pâtisserie

Préchauffez le four à 180°.

Faites chauffer le lait afin d'y faire dissoudre le sucre et le miel et fondre le beurre.

Mélangez les matières sèches sur lesquelles vous versez le lait tiède aromatisé.

Versez l'appareil dans un moule à cake ou autre et couvrez d'aluminium.

Enfournez pendant 45 minutes ou moins selon la taille de vos moules.

Sur une toile silicone ou un papier sulfurisé, déposez des Carambar et enfournez 7 à 8 minutes.
A la sortie du four, moulez sur des rouleaux à pâtisserie et un fois le refroidissement total, décollez les tuiles.

Levez les suprêmes d'oranges, éventuellement sucrez-les selon votre goût.

Dressez et dégustez tiède ou froid.