

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 109

**Rubrik:** [Recette] : gnocchis comme des palets d'or

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





CUISINE  
MÈRE  
FILLE

Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



## Gnocchis comme des palets d'or

J'ai découvert cette recette dans un «diner» new-yorkais qui ne faisait pourtant pas beaucoup d'étincelles en cuisine. J'y allais

seulement au petit-déjeuner pour la garniture de ses œufs, des «gnocchis» de polenta à la fois crémeux et croustillants.

Pour 6 personnes — Préparation: 10 minutes — Cuisson: 1 heure 10 à 1 heure 15

### INGRÉDIENTS

- 250 g de semoule de maïs complète
- 1 branche de romarin
- 3 pincées de quatre-épices
- 1 filet d'huile d'olive
- 100 g de parmesan frais
- 20 g de beurre
- 1 cs de sel
- Poivre du moulin

### PRÉPARATION

Portez 125 cl d'eau à ébullition avec le sel et la moitié de la branche de romarin, puis versez la semoule en pluie en fouettant (attention aux éclaboussures) jusqu'à homogénéité. Faites gonfler 45 minutes à feu très doux sans cesser de remuer avec la cuillère en bois. Hors du feu, incorporez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200° C. Etalez la semoule sur une plaque de cuisson et découpez des palets à l'aide d'un petit verre ou d'une cuillère humi-

difiée. Mettez-les dans un plat de cuisson huilé. Parsemez de quatre-épices et de parmesan râpé, puis répartissez des noisettes de beurre et des aiguilles du romarin restant. Enfournez pour 25 à 30 minutes: les gnocchis doivent être croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

**Le petit plus:** pour un plat complet, vous pouvez ajouter de la sauce tomate avant de faire gratiner les gnocchis au four. Il existe des semoules précuites, mais non complètes, qui cuisent vite.