



# GNOCCHIS FRITS À LA MOZZARELLA, GRUYÈRE ET BLEUCHÂTEL

Gnocchi

## Ingrédients

- 240g de farine blanche
- 8g de sel
- 30g de vinaigre
- 120g de blanc d'oeuf

## Préparation

Mélanger gentiment tous les ingrédients au robot, pendant une dizaine de minutes.

Emballer la pâte dans du cellophane et la laisser reposer au frais pendant 2 heures.

Abaisser la pâte à 2-3 millimètres et détailler des carrés d'environ 2,5 sur 2,5 cm.

Frir les gnocchi 2-3 minutes dans de l'huile à 180°.

Faire une petite incision et, avec une poche à douille, les garnir des différentes farces.

Farce au gruyère

## Ingrédients

- 200g de gruyère
- une demie échalote
- une demie botte de persil plat
- 1 dl de crème
- 5 tours de moulin à poivre

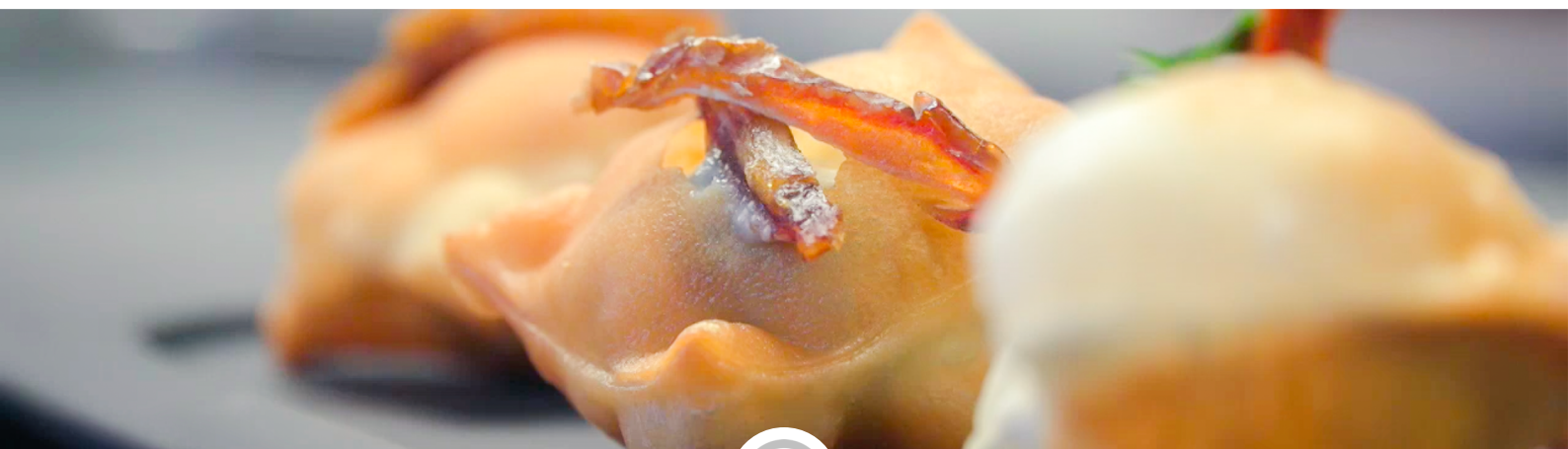
## Préparation

Couper le fromage en petits carrés.

Emincer grossièrement la demie échalote et le persil.

Mouiller avec la crème et mixer le tout.

Réserver au frais.



### Farce au Bleuchâtel

#### Ingrédients

- 200g de Bleuchâtel
- une demie échalote
- 1 dl de crème
- 5 tours de moulin à poivre

#### Préparation

Couper le fromage en petits carrés.

Emincer grossièrement la demie échalote.

Mouiller avec la crème et mixer le tout.

Réserver au frais.

### Farce à la mozzarella

#### Ingrédients

- 1 boule de mozzarella
- 1 dl crème
- 5 tours de moulin à poivre
- 1 pincée de sel

#### Préparation

Couper le fromage en petits carrés.

Mouiller avec la crème et mixer le tout.

Réserver au frais.

### Dressage

#### Ingrédients

- tomates séchées
- basilic
- dattes séchées
- figues séchées

#### Préparation

Garnir les gnocchi farcis au gruyère avec de fines tranches de figues séchées.

Ceux au Bleuchâtel avec de fines tranches de dattes séchées.

Et ceux à la mozzarella avec de fines tranches de tomates séchées et du basilic.