



GNOCCHIS SAUCE BUTTERNUT, CHÈVRE ET COPPA

INGRÉDIENTS

- 1 BOITE DE GNOCCHIS NATURE OU PIMENT D'ESPELETTE*
- 1 TOMETTE DE CHÈVRE FIOR DI LATTE (CHÈVRE CORSE)*
- 10 TRANCHES DE COPPA (4MM)*
- 10 TRANCHES DE COPPA (0,5MM)*
- 2 CÀS DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- 1 BUTTERNUT
- PERSIL

PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 190°C
- FAITES BOUILLIR DE L'EAU SALÉE.
- ÉPLUCHEZ ET COUPEZ EN MORCEAUX LE BUTTERNUT.
- TAILLEZ LES TRANCHES ÉPAISSES DE COPPA EN FINES ALLUMETTES.
- AJOUTEZ LES MORCEAUX DE BUTTERNUT DANS L'EAU BOUILLANTE PENDANT 20 MINUTES.
- PENDANT CE TEMPS, FAITES REVENIR LES ALLUMETTES DE COPPA.
- AJOUTEZ LES GNOCCHIS DANS LA POÊLE AVEC LA COPPA À FEU DOUX.
- FAITES LES REVENIR JUSQU'À L'OBTENTION DE GNOCCHIS DORÉS ET MOELLEUX.
- UNE FOIS LE BUTTERNUT CUIT, SORTEZ LES MORCEAUX PUIS MIXEZ AVEC LA CRÈME FRAÎCHE ET 1 À 2 LOUCHES D'EAU DE CUISSON.
- ASSAISONNEZ LA SAUCE À VOTRE GOÛT.
- MÉLANGEZ LES GNOCCHIS/COPPA AVEC LA SAUCE DE BUTTERNUT.
- VERSEZ LE TOUT DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR.
- AJOUTEZ PAR-DESSUS 10 TRANCHES DE CHÈVRE FIOR DI LATTE.
- ENFOURNEZ DURANT 15 MINUTES.