

GNOCCHIS AU ROQUEFORT

Pour 10 personnes | **5 min de préparation** | **20 min de cuisson**

INGRÉDIENTS

Gnocchis de pommes de terre ❄	2600 g
SAUCE ROQUEFORT	
Dés de Roquefort	620 g
Crème fluide UHT 30% MG - Disgroup	910 g
Amidon de maïs - Disgroup	50 g
Chapelure panko	60 g
Oignons frits - Chef Raymond	100 g
Ciboulette fraîche	40 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LA SAUCE ROQUEFORT

- Diluer l'amidon de maïs dans la crème liquide.
- Chauffer la crème amidonnée avec le malaxé de Roquefort.
- Mixer et refroidir.

PRÉPARER LES GNOCCHIS

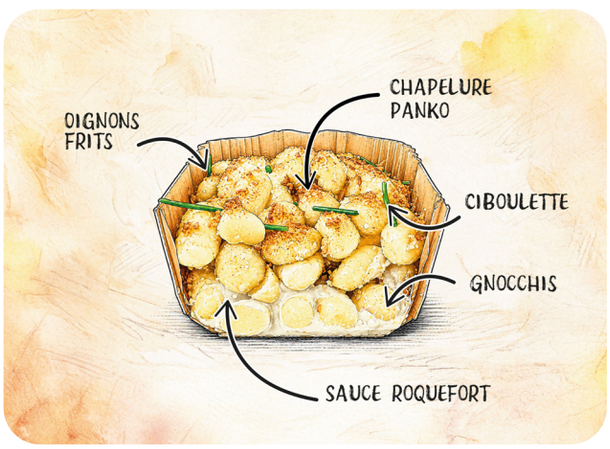
- Réunir la sauce Roquefort et les gnocchis encore surgelés.
- Mélanger et déposer en portion de 410 g directement en panibois.
- Saupoudrer chaque portion de 6 g de chapelure Panko.
- Cuire au four ventilé à 150°C, pendant 20 min.
- Refroidir.

MONTAGE

Chauffer sur demande.
Sur chaque portion de, déposer successivement :

- 10 g d'oignons frits,
- 4 g de ciboulette coupée en bâtonnets.

Servir.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
❄ *Produit surgelé*
DISGROUP « Les Ingrédients du Succès »