

**Gnocchi XL de blanc à Munster et escargots de d'Alexandre Maire**  
**Déclinaison de tomates**  
**Tagète et bourrache de la ferme des plantules**

**Pâtes à gnocchi**

250 de blanc à Munster  
125 g de farine  
30 gr de fromage à pâte dur  
30 gr d'oeuf entier  
10g de jaune d'oeuf  
Pm sel

Crémer le blanc à Munster et les œufs.  
Mélanger avec le reste des ingrédients.  
Réserver au frais.

**Farce escargots**

225 gr d'escargots  
110 gr de blanc à Munster  
Pm pistou ail des ours ou feuilles d'ail des ours

Hacher finement tous les ingrédients

Etaler la pâte à gnocchi au rouleau à pâtisserie .  
Disposer la farce sur la pâte, refermer le gnocchi avec le pliage vers le bas .  
Cuire le gnocchi environ 5 minutes en vapeur  
Rôtir à la poêle et colorer le dessus au chalumeau .  
Réserver au chaud

**Déclinaison de tomates**

2 Tomates coeur de bœuf  
4 Tomates rondes  
4 tomates rondes lactofermentés  
12 Tomates cerises  
Concentré de tomates  
1 échalote  
Feuilles et fleur de tagète  
Feuilles et fleur se bourrache  
Huile de charbon  
Bourgeon d'ail des ours  
Feuilles d'ail des ours  
1 verre de vin blanc sec

Mixer les tomates lactofermentés et les filtrer à travers un linge. Réserver la pulpe pour l'ajouter dans la concassée de tomates. Réserver l'eau de tomates .

Suer l'échalote, déglacer au vin blanc , réduite à sec et ajouter les 4 tomates rondes préalablement mondés . Laissez compoter puis ajouter le concentré de tomates  
Monder les tomates cerises et réserver  
Tailler des tranches épaisses de tomates cœur de bœuf et passer au chalumeau.

### **Dressage**

Disposer la tomates harmonieusement dans une assiette creuse ou un bol large .  
Parsemer les tomates de fleurs et feuilles de bourrache et tagète ou d'autres aromates selon votre goût.  
Rectifier l'assaisonnement de l'eau de tomates et ajouter quelques gouttes d'huile de charbon ou une autre huile aromatique de votre choix.

Déposer le gnocchi puis verser le bouillon chaud .