

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 .