

# Gnocchi de pommes de terre au romarin, tomates dattes confites et mousse à l'eau de tomate



Une recette végétarienne de Martina De Michele du Restaurant Fiore di Pietra del Monte Generoso.

## Préparation



Temps requis env. 120 minutes



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 4 personnes

## Caractéristiques



Plat Végétarien - Gnocchi



Produit typiques Tomate datte - 0 km



Adapté en Été - Déjeuners légers

## INGRÉDIENTS

### **Gnocchi**

- 1 kg de pommes de terre
- 1 œuf moyen
- 300 g de farine 00
- Romarin 2 brins
- Sel fin au goût
- Huile d'olive

### **Tomates confites**

- 300 g de tomates dattes
- Sel, sucre
- Romarin

### **Mousse de tomates**

- 300gr de jus de tomate
- 16gr de stabilisateur à froid
- 3gr de xanthane
- Sel poivre au goût

## PRÉPARATION

### Gnocchi

1. Laver les pommes de terre, les éplucher et les faire bouillir dans une grande quantité d'eau salée. Les refroidir, les écraser et les mettre dans un saladier.
2. Entre-temps, faire revenir le romarin dans l'huile qui sera ajoutée au mélange. Ajouter ensuite la farine, le romarin et une pincée de sel aux pommes de terre, que l'on pétrit pour obtenir une pâte lisse.
3. Fariner la planche à pâtisserie et étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en une feuille d'environ 2 cm d'épaisseur; si nécessaire, fariner également le rouleau à pâtisserie. Couper en bandes et les rouler avec les mains; découper des morceaux, de préférence tous de la même taille, à l'aide d'un couteau et réserver les gnocchi obtenus dans une plaque de cuisson farinée.

### Tomates confites

1. Laver les tomates cerises et les couper en deux, côté coupé vers le haut. Les placer sur une plaque de cuisson préalablement huilée et les saupoudrer de sucre, de sel et de romarin haché.
2. Enfourner dans un four préchauffé à 70° et cuire pendant 4h ou 140° 2h.

### Mousse de tomates

1. Saler et poivrer le jus de tomate filtré et le mélanger au stabilisateur et à la xanthane puis remplir et charger le siphon avec 1 bidon.

### Dressage

Cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée et pendant ce temps préparer un beurre noisette dans une poêle légèrement salée. Ajouter les tomates confites qui vont prendre du goût dans le beurre et libérer leur essence légèrement sucrée. Egoutter les gnocchi dans la même casserole avec une cuillère à soupe d'eau de cuisson. Remuer délicatement pour aérer et épaissir le beurre noisette. Dresser nos gnocchis et siphonner l'eau de la tomate au centre ou créer des petites pointes alternées. Décorer à volonté en ajoutant quelques tomates confites ou un brin de romarin.