

Gnocchi CAMBOZOLA polenta à la confiture de radicchio



Ingrédients pour 4 personnes

Pour le gnocchi

150 g de **CAMBOZOLA** en cubes
500 ml de bouillon de légumes
200 g de farine de polenta
2 œufs entiers
2 jaunes d'œuf
100 g de pain blanc moulu (sans la croûte)
Sel et poivre

Pour la confiture

3 têtes de radicchio
100 g de sucre
300 ml de porto
500 ml de Lagrein
1 oignon

Préparation

Pour la confiture, couper le radicchio en fines feuilles et laver. Couper l'oignon en très fins cubes et faites-le caraméliser dans une poêle bien chaude avec le sucre. Déglacer avec le porto et le vin rouge. Ajouter le radicchio et réduire lentement à feu doux jusqu'à ce que le mélange atteigne une consistance semblable à de la confiture.

Pour les gnocchis, saler et poivrer le bouillon de légumes et porter à ébullition. Incorporer la farine de polenta et cuire environ 30 minutes. Étaler le mélange de polenta sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir légèrement. Ensuite, verser le mélange dans un bol et le pétrir avec les œufs, le jaune d'œuf et le pain pour obtenir une pâte lisse. Laisser la pâte refroidir complètement.

Lorsque la pâte est complètement refroidie, l'étaler sur une épaisseur d'env. 5 mm. Utiliser un emporte-pièce rond (8 cm de diamètre) pour couper les cercles et placer un cube de CAMBOZOLA au centre. Ensuite, former-le en gnocchi et laisser mijoter brièvement dans de l'eau bouillante salée. Les gnocchis sont prêts quand ils flottent à la surface. Égoutter les gnocchis et les faire sauter dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient jaune d'or. Servir avec la confiture de radicchio.

