

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 109

**Rubrik:** [Recette] : gnocchis comme des palets d'or

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit !

LA CUISINE  
MÈRE FILLE

ÉDITIONS LAROUSSE  
SANDRINE ET JEANNE FTY  
LA CUISINE MÈRE FILLE



## Gnocchis comme des palets d'or

J'ai découvert cette recette dans un «diner» new-yorkais qui ne faisait pourtant pas beaucoup d'étincelles en cuisine. J'y allais

seulement au petit-déjeuner pour la garniture de ses œufs, des «gnocchis» de polenta à la fois crémeux et croustillants.

Pour 6 personnes — Préparation: 10 minutes — Cuisson: 1 heure 10 à 1 heure 15

### INGRÉDIENTS

- 250 g de semoule de maïs complète
- 1 branche de romarin
- 3 pincées de quatre-épices
- 1 filet d'huile d'olive
- 100 g de parmesan frais
- 20 g de beurre
- 1 cs de sel
- Poivre du moulin

### PRÉPARATION

Portez 125 cl d'eau à ébullition avec le sel et la moitié de la branche de romarin, puis versez la semoule en pluie en fouettant (attention aux éclaboussures) jusqu'à homogénéité. Faites gonfler 45 minutes à feu très doux sans cesser de remuer avec la cuillère en bois. Hors du feu, incorporez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200° C. Etalez la semoule sur une plaque de cuisson et découpez des palets à l'aide d'un petit verre ou d'une cuillère humi-

difiée. Mettez-les dans un plat de cuisson huilé. Parsemez de quatre-épices et de parmesan râpé, puis répartissez des noisettes de beurre et des aiguilles du romarin restant. Enfournez pour 25 à 30 minutes : les gnocchis doivent être croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

**Le petit plus:** pour un plat complet, vous pouvez ajouter de la sauce tomate avant de faire gratiner les gnocchis au four. Il existe des semoules pré-cuites, mais non complètes, qui cuisent vite.