

Panier de légumes du 11 Février



A cuisiner :

Gnocchi à la Sauge

Ingrédients :

- 1 kg de pomme-de-terre
- 400 gr farine
- 1 œuf
- 50 gr beurre
- noix de muscade
- sel, poivre
- 50 gr de beurre et quelques feuilles de sauge pour la sauce

Préparation :

- Cuire les pommes de terre avec leur peau dans l'eau salée.
- Épluchez les pommes de terre.
- Passez-les au moulin à légumes et incorporez le beurre en petits morceaux. Dans une jatte, mélangez l'œuf, la muscade, l'huile et le sel. Ajoutez les pommes de terre écrasées encore chaude et la farine. Travaillez l'ensemble de façon à obtenir une pâte bien lisse.
- Divisez la pâte en 4 morceaux.
- Formez 4 rouleaux longs et fins.
- Farinez-les et coupez-les en tronçons de 1 cm environ.
- Donnez-leur une forme de gnocchis en les écrasant/roulant à la fourchette dans la main.
- Pochez les gnocchis dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent en surface, ils sont cuits. Égouttez-les.
- Faites fondre du beurre dans un poêlon.
- Ajoutez la sauge hachées et laissez le beurre devenir noisettes (la couleur).
- Jetez y les gnocchis et laissez dorer.
- Poivrez généreusement.
- Mélangez et servez les gnocchis aussitôt, avec du parmesan ...

Bon appétit !