

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GNOCCHI SAUCE AUX NOIX

Pour 6 personnes :

1Kg de pommes de terre Binjite - 300g farine T.55 - 1 oeuf - sel - noix de muscade moulue -

Nettoyer les pommes de terre, ne pas les peler. Les poser dans une casserole, remplir d'eau froide. Cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau les pénètre facilement (environ 30-40 minutes). Les éplucher chaudes. Les passer au [moulin à légumes](#). Verser la pulpe dans le bol du robot muni de l'accessoire feuille ou fouet plat. Ajouter la farine, l'oeuf, le sel, la noix de muscade moulue. Mettre en route le robot à vitesse 3 jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Transférer dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Former des boudins, couper des morceaux de 2 cm.

Porter une grande quantité d'eau dans une casserole à ébullition en n'oubliant pas de saler. Plonger les gnocchi dans l'eau bouillante, compter 2 minutes (ils remontent à la surface). Les ramasser à l'aide d'un écumoire, les déposer dans une passoire posée sur un plat. Continuer jusqu'à épuisement des gnocchi.

Sauce aux noix : 150g noix de Grenoble - 4càs de crème liquide entière - 5càs d'huile de noisette (ou noix) - sel - poivre blanc - noix de muscade moulue -

Dans une sauteuse verser la crème, les noix concassées, l'huile de noisette, le sel, le poivre et la noix de muscade. Porter à ébullition, baisser à feu doux, laisser cuire 2 minutes. Ajouter les gnocchi, remuer. Réchauffer 2 minutes. Servir aussitôt.