

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Gnocchi de patate douce en nage de pilette

Ingrédients

- 1 belle patate douce env 400 g
 - 70 g farine de riz ou de blé
 - 50 g de pilette ou parmesan
 - sel et poivre
 - Pour la nage de Pilette :
 - 100 g de lait
 - 100 g de crème liquide
 - 50 g de Parmesan
- (Quelques poignées d' épinards frais si vous choisissez de le proposer en plat et pas en entrée)

Recette

avant de croquer dans ces gnocchi, il vous faudra d'abord peler et faire cuire la patate douce à la vapeur Mixer comme une purée et ajoutez la farine, la pilette (ou le parmesan), le sel et le poivre et laisser refroidir au moins 1h au frigo Une fois la préparation refroidie, façonner des petits boudins, les découper pour obtenir la grosseur d'un gnocchis et façonner à l'aide d'une fourchette pour les petites rainures, Faire chauffer une casserole d'eau. Plonger les gnocchi (peu à la fois, sinon ils risquent coller entre eux) et laisser cuire 3 – 4 minutes à petits bouillonnements. Sortir avec une écumoire, sur un sopalin. Pour terminer, vous pouvez les poeler rapidement à la poele pour les faire dorer

Pour la nage de Pilette : Dans une casserole, chauffer le lait et la crème Ajouter la pilette (ou le parmesan) en miettes et laisser fondre. Emulsionner. Dresser et servir!

Astuce : S'accompagne à merveille d'une poêlée d'épinards à l'ail!