


GNOCCHI AIL DES OURS ET MUSCADE

Préparation	20min
Cuisson	25min
Total	45min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

600 g de pommes de terre à chair farineuse épluchées	Sel de table au sel de mer
1 œuf	Noix de muscade FUCHS
2 jaunes d'œuf	2 cuillères à café d'Ail des Ours FUCHS
3 cuillères à soupe de maïzena	Échalote (selon goût)
100 g de Ricotta	Farine de blé
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	

Préparation :

1. Tailler les pommes de terre en petits dés et les cuire dans de l'eau salée pendant 15 minutes. Les égoutter et les laisser refroidir un instant.
2. À l'aide d'un presse-purée, écraser les pommes de terre dans une jatte. Ajouter l'œuf, les jaunes d'œufs, la maïzena et la Ricotta. Assaisonner avec l'Ail des Ours et la Muscade, puis travailler en pâte.
3. Fariner le plan de travail. Avec la pâte, former un boudin d'un centimètre de diamètre et le découper en petits morceaux d'un centimètre de large. Faire glisser les morceaux sur une fourchette pour former les stries caractéristiques des gnocchis qui permettent à la sauce de bien adhérer.
4. Cuire les gnocchis ainsi formés dans de l'eau salée légèrement frémissante. Dès qu'ils remontent à la surface, les recueillir à l'aide d'une écumoire.
5. Faire chauffer une poêle, y verser l'huile d'olive et faire suer les échalotes. Ajouter les gnocchis et les faire revenir brièvement. Dresser sur assiettes. Accompagner d'une salade verte ou de légumes grillés.

