



Ⓞ
PURE KÔSAN
-cuisine zen-

Gnocchis

à la sauce parmesan

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1000 g de pommes de terre
550 g de farine
3 œufs
sel & poivre

Pour la sauce

700 ml de lait (*avoine*)
5 c. à s. maïzena
225 g de parmesan râpé

Astuce:

Remplacez le parmesan
par un fromage à votre
choix p.ex. gorgonzola, ...

MODE DE PRÉPARATION

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur pendant 10 minutes environ, afin qu'elles soient tendres. Une fois les pommes de terre cuites, réduisez-les en purée, incorporez-y les oeufs et ajoutez petit à petit la farine afin d'obtenir une boule non collante. Salez et poivrez à convenance.
- Farinez bien le plan de travail et façonnez la pâte en un long boudin assez fin. Taillez des morceaux tous les 1,5 cm.
- Pour la cuisson, procédez de la même manière que pour des pâtes : faites bouillir de l'eau, ajoutez une pincée de gros sel puis jetez-y les gnocchis. La cuisson est terminée lorsqu'ils remontent à la surface.

Pour la sauce au parmesan :

- versez le lait dans une casserole, faites-le chauffer puis ajoutez le parmesan râpé. Laissez fondre le parmesan à feu doux en remuant. Ajoutez ensuite un peu de maïzena pour épaissir la sauce, et poursuivez la cuisson 3 minutes en fouettant énergiquement, puis retirez du feu.

Pour finir

Egouttez les gnocchis, salez, poivrez et servez bien chaud accompagné de la sauce au parmesan