

les recettes d'Alice

Gnocchi au Pesto



4 personnes



Italien



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

750 gr de grosses pommes de terre farineuses non pelées
125 g de farine
sel, à votre goût

MATERIEL NECESSAIRE

moulin à légumes écumoire

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mettez les pommes de terre dans une casserole et couvrez d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 25 à 30 min. Egouttez bien, laissez refroidir et pelez-les. Passez-les au moulin à légumes.
- 2- En battant, incorporez peu à peu la farine dans la purée. Lorsque le mélange est onctueux et légèrement collant, n'ajoutez plus de farine. Salez à votre goût.
- 3- Renversez cette préparation sur une planche bien farinée, puis roulez la pâte en longues saucisses d'environ 1 cm de diamètre. Coupez chaque saucisse en tronçons d'environ 2 cm de long.
- 4- Placez chaque morceau à l'extrémité de votre pouce et avec les dents d'une fourchette, appuyez légèrement sur le dessus. Les gnocchi seront creux d'un côté et cannelés de l'autre.
- 5- Mettez 20 à 25 gnocchi à la fois dans une grande casserole d'eau bouillante. Ils remonteront rapidement à la surface. Laissez cuire encore 10 à 15 sec, puis retirez-les avec une écumoire.

CONSEILS ET ASTUCES

La réussite des gnocchi dépend de la consistance du mélange des pommes de terre et de la farine, qui doit être onctueux et légèrement collant.

Alice Délice



les recettes d'Alice

Pesto



4 personnes



Italien



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

50 gr de feuilles de roquette triées, grossièrement hachées
25 gr de noix hachées
sel marin et poivre noir
2 gousses d'ail
12,5 cl d'huile d'olive vierge extra
25 gr de parmesan fraîchement râpé, plus de quoi servir

MATERIEL NECESSAIRE

mixeur râpe à fromage

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Pour ce pesto, mixez finement la roquette, les noix et l'ail. Ajoutez l'huile d'olive et broyez soigneusement jusqu'à obtention d'une purée onctueuse.
- 2- Verser le mélange dans un bol et incorporez le parmesan. Goûtez et assaisonnez. Réservez pendant que vous préparez les gnocchi, afin que les ingrédients développent leurs saveurs.
- 3- Ajoutez le pesto aux gnocchi chauds et remuez délicatement pour bien les enrober. Servez aussitôt, avec du parmesan râpé.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

