

La recette du moment

Gnocchis de pomme de terre au fromage blanc

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

6 pommes de terre Bintje ou BF15 (à purée) de 150 g pièce

2 échalotes pelées et hachées finement

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

100 g de farine tamisée

1 œuf entier

1 jaune d'œuf

50 g de fromage blanc à 40% de matière grasse

2 cuillères à soupe de beurre

1 râpure de noix de muscade

Gros sel, sel fin et poivre

Recette :

1) Préchauffer le four à 180°C.

2) Disposer un lit de gros sel sur une plaque de cuisson.

Disposer dessus 6 pommes de terre non pelées préalablement lavées, et les glisser au four pendant 1 heure.

Lorsque ces pommes de terre sont cuites, les peler, et les passer au moulin à légumes ancestral, bien récupérer toute la pulpe, et la mettre dans un saladier.

3) Incorporer successivement à l'aide d'une spatule en bois à la pulpe de pomme de terre, 100 g de farine tamisée, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, 50 g de fromage blanc, une râpure de noix de muscade, 2 échalotes pelées et hachées finement, 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée, saler, et poivrer.

4) Porter dans une grande cocotte une grande quantité d'eau à frémissement, puis la saler.

A l'aide d'une cuillère à soupe faire des quenelles avec cet appareil puis les plonger délicatement dans l'eau frémissante, elles se détachent de la cuillère, et les laisser cuire pendant 10 minutes à frémissement.

En garniture, servir 3 gnocchis par personne.

Après 10 minutes de cuisson, retirer les gnocchis de la cocotte à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur un linge bien propre.

5) Chauffer 2 cuillères à soupe de beurre dans un poêlon.

Ajouter délicatement les gnocchis de pomme de terre sans les chevaucher, les laisser rissoler, les dorer sur chaque face, elles doivent être croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Servir ces gnocchis de pomme de terre au fromage blanc en plat unique avec une salade, ou en garniture d'une volaille, d'une viande rouge en sauce.