



# Gnocchis aux fines herbes



## Préparation

La veille, faire cuire les pommes de terre en robe des champs et les laisser refroidir au réfrigérateur. Passer les pommes de terre au tamis et les mélanger avec la farine, le finot et les jaunes d'œufs. Assaisonner avec les épices et poursuivre immédiatement la préparation. En étalant un peu de farine, dérouler de longs et fins «tubes» de pâte d'env. 1 cm de diamètre et découper de petits gnocchis à l'aide d'un couteau. Faire cuire les gnocchis 2 minutes dans de l'eau salée avant de les passer à l'eau froide. Réduire les fines herbes blanchies avec un peu de crème, mixer finement, saler et poivrer. Préparer un fond avec le beurre et le bouillon. Réduire la masse jusqu'à obtention d'une consistance bien épaisse. Ajouter la purée de fines herbes, puis, en dernier lieu, les gnocchis. Corriger l'assaisonnement et servir avec des copeaux de parmesan.

## Rezept für 4

### Ingrédients

300 g de pommes de terre, passées  
70 g de farine  
30 g de fin finot (de blé dur)  
2 jaunes d'œufs  
Sel, poivre, noix de muscade  
20 g de beurre  
0,5 dl de bouillon  
1 cs de purée de fines herbes (persil ou ail des ours, roquette...) ou de pesto (porter de l'eau salée à ébullition et y blanchir brièvement les fines herbes; réduire ensuite les fines herbes en une fine purée après y avoir ajouté de la crème réduite)  
Un peu de crème  
Sel et poivre  
Un peu de parmesan



**Anrichten**

## **Conseil**

Accompagner les gnocchis, selon les goûts, de roquette fraîche, de tomates, d'olives, etc. Les gnocchis peuvent également être posés sur une plaque juste après avoir été découpés, en vue de leur congélation. Au moment de les préparer, il suffira alors de les plonger 5 minutes dans de l'eau frémissante.