

## Gnocchis au gorgonzola

Mise en place et préparation: env. 1 ¼ heure

Entrée pour 4 personnes

Pour env. 24 pièces

végé

### Pâte à gnocchis

**370 g de pommes de terre en robe des champs** (variété farineuse), cuites juste avant, pelées chaudes, en morceaux

**100 g de farine**

**25 g de parmesan**, finement râpé

**un peu de muscade**

**¾ de c. à café de sel**

### Farce

**60 g de gorgonzola au mascarpone**, écrasé à la fourchette

**eau salée**, bouillante

**30 g de beurre**

**2 artichauts poivrades**, émincés à la mandoline dans la longueur

1. Passer les pommes de terre au moulin à légumes, laisser tiédir un peu.
2. Mélanger la farine, le parmesan, la muscade et le sel avec la purée, rajouter évent. un peu de farine. La pâte doit être encore humide, mais ne plus coller aux mains. Façonner et farcir les gnocchis (voir petites photos 1 à 3).
3. Préchauffer le four à 60 °C, y glisser un plat et des assiettes. Pocher les gnocchis en 2 portions env. 6 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud.
4. Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive, ajouter les artichauts émincés, chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse, que cela sente la noisette, et que les artichauts soient bien rissolés. Répartir sur les gnocchis.

**Suggestion:** doubler la portion comme plat principal.

**Par personne:** lipides 16 g, protéines 7 g, glucides 34 g, 1297 kJ (310 kcal)



1.

Façonner sur un peu de farine deux rouleaux Ø d'env. 2 cm. Couper en tronçons d'env. 3 cm et les façonner en boule, avec les mains évent. humides.



2.

Aplatir les boules dans la paume de la main, déposer au centre une noisette de farce au gorgonzola, refermer en rabattant les bords, façonner en boule.



3.

Passer les gnocchis sur une fourchette pour imprimer la marque des dents.