

Gnocchis aux herbes

Préparation et cuisson: env. 40 min
Dont attente (pâte): env. 30 min

- env. 200 g **de verdure**, p. ex.
cresson, orties, roquette enlever les plus grosses tiges
- eau bouillante salée** ajouter les herbes, blanchir 3 à 4 secondes,
rincer à froid, presser, hacher finement
- 375 g **de ricotta**
3 **œufs frais**
75 g **de parmesan râpé** incorporer le tout
- env. 75 g **de semoule**
3 c. à soupe **de farine** bien mélanger, incorporer par cuillerées
à l'appareil
- $\frac{3}{4}$ de c. à café **de sel**
un peu **de poivre et**
de muscade assaisonner, laisser reposer env. 30 min,
remplir une poche à grosse douille lisse

eau bouillante salée

Façonnage: presser des morceaux d'env. 2 cm de long, les détacher avec le dos d'un couteau. Plonger les gnocchis par portions dans l'eau bouillante salée, attendre qu'ils remontent à la surface, les sortir, les égoutter et les tenir au chaud.

SAUCE À L'AMANDE

- 1 dl **d'eau de cuisson des**
gnocchis
- 2 c. à soupe **de purée d'amande**
 $\frac{1}{4}$ **de citron**, zeste râpé mélanger le tout dans une petite cassero-
le, chauffer
- 50 g **de beurre/margarine** ajouter en noisettes en remuant
- selon besoin **sel et poivre** assaisonner
- 2 à 3 c. à soupe **d'amandes effilées** griller, parsemer sur les gnocchis, servir



Orties

- **Particularité:** on utilise les jeunes feuilles et les pousses. Leur goût ressemble à celui de l'épinard, mais en plus fort et plus parfumé.
- **Achat:** sur les marchés de légumes. L'ortie peut être semée au jardin d'avril à juin.
- **Saison:** en Suisse, de mars à mi-juin.

Epinards de printemps

- **Variante épinards de printemps:** préparation comme les feuilles d'orties.
- **Particularité:** également très bons crus, p. ex. en salade. Ne pas réchauffer les épinards cuits.
- **Achat:** les choisir frais et croquants.
- **Saison:** en Suisse, de fin avril à mi-juin.

UNE BONNE ORGANISATION

1. Réunir tous les ingrédients
2. Préparer les herbes
3. Préparer l'appareil à gnocchis, laisser reposer
4. Griller les amandes effilées
5. Cuire les gnocchis
6. Préparer la sauce

POUR 2 PERSONNES

Gnocchis aux herbes: préparer la même quantité. En égoutter la moitié, les précongeler séparément, puis congeler dans un sac de plastique. Sans les décongeler, pocher les gnocchis env. 5 min dans de l'eau bouillante salée. Servir avec du parmesan râpé. Sauce à l'amande: diviser les quantités par deux.



Variante: remplacer les orties par des épinards de printemps