Betty Bossi

Gnocchis au cresson de fontaine

printanier, raffiné

pour 6 personnes

400 g de séré de lait entier
4 œufs
1 c. à café de sel
5 c. à soupe de cresson de fontaine,
grossièrement haché
50 g de semoule de blé dur
250 g de farine
100 g de feta, émiettée
eau salée, frémissante

SAUCE
1 oignon, finement haché
1 c. à soupe de beurre
ou de margarine
1 pomme de terre (env. 100 g),
passée à la râpe Bircher
3 dl de bouillon de légumes
50 g de feuilles de cresson de
fontaine, autant d'épinards
sel, poivre, selon goût
env. 100 g de feta, grossièrement émiettée,
un peu de cresson de fontaine, pour le décor

Mise en place: mélanger tous les ingrédients, y compris la farine, incorporer la feta, laisser gonfler env. 30 min. à couvert.
Façonnage et cuisson: façonner les gnocchis à l'aide de 2 c. à soupe, faire tomber directement dans l'eau salée. Pocher par portions jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Retirer avec une écumoire, égoutter et réserver au chaud.
Sauce: faire revenir l'oignon dans le beurre ou la margarine chauds. Ajouter la pomme de terre, mijoter un moment. Mouiller avec le bouillon de légumes, laisser cuire doucement env. 10 min. en remuant de temps en temps. Ajouter en remuant les feuilles de cresson et d'épinards, cuire 2 à 3 min. à découvert. Passer le tout au mixeur, remettre en casserole, saler, poivrer, chauffer simplement.
Présentation: répartir la sauce sur les assiettes chaudes, dresser les gnocchis, décorer et servir aussitôt.

Betty Bossi

Gnocchis voir ci-dessus

Conseil congélation
Congélation des gnocchis (sans sauce).

Mise en place, façonnage et cuisson: voir ci-dessus. Égoutter, laisser refroidir. Espacer les gnocchis sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie ou d'une feuille transparente et précongeler avant d'emballer dans des boîtes ou des sachets de congélation, congeler.
Conservation: env. 3 mois.
Préparation: pocher les gnocchis congelés ou à moitié dégelés dans de l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer, égoutter.

L'idée BB
Gratin de gnocchis:
Préparation des gnocchis (avec ou sans sauce): voir ci-dessus;
mettre les gnocchis dans un plat réfractaire graissé. Éparpiller dessus 100 g de gruyère doux, fraîchement râpé, et 30 g de noisettes de beurre ou de margarine.

Finition: gratiner 15 à 20 min. au milieu du four préchauffé à 230 ºC.

Variante avec viande du menu végétarien «Recevoir» Steaks de veau et gnocchis au cresson de fontaine

Gnocchis: voir ci-dessus
Steaks de veau: préchauffer le four à 80 ºC, y glisser un plat. Saupoudrer de farine 6 steaks de veau (d'env. 150 g). Saisir les steaks 1 à 2 min. sur chaque face dans l'huile bien chaude, retirer, assaisonner avec 1 c. à café de sel et un peu de poivre du moulin, réserver sur le plat chaud.
Cuisson des steaks: env. 40 min. dans le four préchauffé à 80 ºC. Peuvent ensuite se garder 30 min. en attente au chaud dans le four à 60 ºC.