

Gnocchis aux épinards & sauce au parmesan



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LES GNOCCHIS

- 250g de pommes de terre
- 100g de pousses d'épinard
- 1 œuf
- 130g de farine
- 1 pincée de sel

POUR LA SAUCE AU PARMESAN

- 150ml de crème de soja
- 40g de parmesan
- 1 noix de beurre
- du poivre 5 baies



1. PRÉPARATION DES GNOCCHIS

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Laissez-les tiédir et épluchez-les.

Réduisez-les en purée lisse avec un écrase-purée.

Ajoutez l'œuf, la farine et le sel et mélangez.

Dans une poêle, faites revenir les épinards quelques minutes et mixez-les.

Ajoutez-les à la préparation et mélangez à la main. Si besoin, ajoutez de la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène et non-collante.

Sur un plan de travail fariné, formez des boudins de pâte.

Coupez-les en gnocchis d'environ 2 cm.

Si vous le souhaitez, vous pouvez les rouler sur une fourchette pour leur donner leurs stries caractéristiques.

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les gnocchis. Lorsqu'ils remontent à la surface, sortez-les avec un écumoire.

2. PRÉPARATION DE LA SAUCE

Dans une casserole, mélangez la crème de soja avec le poivre et un peu de sel.

Faites chauffer jusqu'à ce que la crème frémit.

Ajoutez le parmesan fraîchement râpé. Mélangez bien.

Lorsque les gnocchis sont cuits, ajoutez-les dans la casserole contenant la sauce, mélangez puis servez.