

Pâtes

Gnocchi à la verdi



40 min **30 min** **10 min** **0** **277**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les gnocchi

1.5 kg **Épinard**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 250 g **Ricotta**
 20 g **Beurre**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 60 g **Parmesan**
 50 g **Farine**
 1 **Noix de muscade**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la pâte à gnocchi

- 1 Placer une feuille de papier absorbant sur une passoire et laisser égoutter la ricotta. Rabattre le papier sur le fromage et poser un poids dessus pour en extraire le maximum de jus. Réserver une nuit au frais.
- 2 Sortir la ricotta du réfrigérateur et la réserver dans un saladier.
- 3 Éplucher et dégermer l'ail. Réserver dans un ramequin.
- 4 Râper le parmesan. Réserver dans un bol.
- 5 Casser les œufs dans un saladier. Réserver.
- 6 Faire chauffer un filet d'huile d'olive et la moitié du beurre dans une casserole.
- 7 Ajouter les gousses d'ail et laisser le beurre colorer en remuant.
- 8 Retirer les gousses d'ail quand le beurre devient noisette. Les réserver dans un ramequin.
- 9 Mettre les épinards dans la casserole.
- 10 Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade. Laisser fondre en remuant.
- 11 Quand les épinards sont cuits, les égoutter dans une passoire en les pressant avec une spatule pour en

extraire tout le jus.

- 12 Mettre les épinards sur une planche et les concasser finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 13 Verser dans un saladier et ajouter les œufs un par un en mélangeant pour bien les incorporer.
- 14 Ajouter la ricotta et mélanger.
- 15 Ajouter les 2/3 du parmesan râpé et mélanger à nouveau.
- 16 Verser progressivement la farine en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- 17 Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger.
- 18 Utiliser une poche à douille pour dresser la préparation.

Étape 2

Confection des gnocchi

- 1 Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et confectionner à l'aide de la poche à douille des petites boules de gnocchi.
- 2 Fariner légèrement les mains et rouler les boules de gnocchi. Réserver dans une assiette légèrement farinée.

Étape 3

Cuisson des gnocchi

- 1 Porter à ébullition une casserole d'eau salée.
- 2 Plonger les gnocchi dans l'eau bouillante.
- 3 Quand les gnocchi remontent à la surface, les transférer de la casserole vers un saladier d'eau glacée à l'aide d'un écumoire.
- 4 Les égoutter sur du papier absorbant.
- 5 Préchauffer le four à 215°C(Th.7).
- 6 Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive et le reste du beurre.
- 7 Quand le beurre est noisette, mettre les gnocchis dans la poêle.
- 8 Saler et poivrer.
- 9 Laisser les gnocchi colorer légèrement puis les égoutter dans une assiette recouverte de papier absorbant.
- 10 Disposer les gnocchi dans un plat allant au four et les saupoudrer du parmesan restant.
- 11 Enfourner les gnocchi pendant 4 minutes à 215°C (Th.7).

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les gnocchi du four et les disposer sur une assiette en les superposant.
- 2 Napper d'une crème au parmesan.