

Gnocchis aux épinards et à la sauge

POUR 4 PERSONNES ★ PRÉPARATION 35 minutes ★ CUISSON 30 minutes

■ 800 g de pommes de terre à purée ■ 300 g d'épinards frais
■ 8 feuilles de sauge ■ 2 jaunes d'œufs ■ 20 cl de crème fleurette entière
■ 80 g de parmesan râpé ■ 100 g de farine ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive
■ Sel et poivre

— Pelez et coupez les pommes de terre en quartiers. Plongez-les dans l'eau bouillante salée et laissez cuire 20 minutes (elles doivent être bien tendres). Écrasez au presse-purée en incorporant 2 cuillerées à soupe d'huile et les jaunes d'œufs battus. Laissez tiédir.

— Chauffez l'huile d'olive restante et faites fondre les épinards 3 minutes. Salez et laissez égoutter dans un chinois 10 minutes. Hachez les épinards avec la moitié de la sauge, ajoutez à la purée de pomme de terre puis incorporez la farine, salez et poivrez. Travaillez la pâte jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

— Prélevez des portions de pâte et façonnez-les en rouleau. Taillez-les en petits tronçons. Roulez chaque gnocchi sur le dos d'une fourchette pour le strier et l'aplatir.

— Chauffez une grande quantité d'eau et faites cuire les gnocchis par fournée. Prélevez-les dès qu'ils remontent à la surface et déposez-les dans une sauteuse graissée.

— Versez la crème sur les gnocchis, salez, poivrez et ajoutez le reste de sauge et le parmesan. Chauffez sur feu doux et remuez jusqu'à ce que la crème épaississe. Servez rapidement.