

Gnocchi aux Lentilles Vertes du Puy

par le lycée J.Monnet au Puy-en-Velay

Gnocchis maison aux Lentilles Vertes du Puy La Ponote, servis avec une crème au curry et pomme Granny Smith. Une recette gourmande et originale, pleine de saveurs.

PRÉPARATION	DIFFICULTÉ	POUR
Long	Moyen	4 personnes

Ingrédients

- [ ] 250g de pommes de terre
- [ ] 250g de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote » cuites selon les indications du paquet
- [ ] 1 jaune d'œuf
- [ ] 180g de farine
- [ ] sel et poivre
- [ ] 1 oignon
- [ ] 1 cuillère à café de curry
- [ ] 10g de gingembre frais râpé
- [ ] 1 gousse d'ail haché

Préparation

1. Dans une casserole, faites chauffer de l'huile et torréfiez-y le curry.
2. Quand l'odeur des épices se dégage, ajoutez le gingembre râpé et l'ail haché puis mélangez.
3. Ajoutez la crème liquide, laissez épaissir sur feu doux durant 8 minutes et réservez.
4. Mettez les pommes de terre avec leur peau dans une grande casserole remplie d'eau froide salée.
5. Portez à ébullition et comptez 20 minutes de cuisson.
6. Égouttez-les et épluchez-les avant de les disposer dans un saladier.
7. Ajoutez-y les Lentilles cuites.
8. Passez le tout au presse-purée, salez et poivrez.

- [ ] 30cl de crème liquide
- [ ] Huile
- [ ] 1 pomme Granny Smith

9. Incorporez le jaune d’œuf à la purée puis ajoutez petit à petit la farine jusqu’à obtention d’une pâte souple et non collante.
10. Prélevez des morceaux de pâte.
11. Sur le plan de travail légèrement fariné, faites rouler la pâte sous la paume de la main pour obtenir un rouleau d’environ 2cm de diamètre.
12. Détaillez ce rouleau en tronçons d’environ 2 à 3cm.
13. Prenez chaque tronçon et faites-le rouler doucement sur une fourchette de façon à lui imprimer les marques des dents.
14. Plongez les gnocchis dans de l’eau bouillante salée.
15. Lorsqu'ils remontent à la surface, sortez-les à l’aide d’une écumoire.
16. Servez chaud avec la crème au curry et la pomme détaillée en bâtonnets.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr