



Journal du 22/01/2014



Recettes de la semaine

Gnocchi :

Ingrédients :

Pour 8 personnes :

1kg de de pulpe de potiron de votre choix, 300g de farine, 1 œuf, 2 cuillères a soupe d'huile d'olive.

Pour servir :

1DI de crème liquide, 50g de beurre, 12 petites feuilles de basilic, parmesan fraîchement râpé.

*Coupez la pulpe de potiron en gros cubes et mettez-les dans la partit perforée d'une marmite à vapeur. Faites cuire sur l'eau bouillante, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pulpe soit très tendre.

*Passez la pulpe de potiron au moulin à légumes, grille fine, au dessus d'un saladier. Ajoutez l'œuf, l'huile, la farine en la tamisant, le sel et le poivre. Mélangez avec une spatule jusqu'à ce que tous les ingrédients soient amalgamés, puis avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène qui se détache des doigts. Selon le type de farine utilisée, il vous en faudra plus moins 300g.

*Façonnez la pâte en boudins de 1cm de diamètre puis coupez-les en tronçons de 1,5cm. Prenez une fourchette et farinez-la. Posez-le côté arrondi sur le plan de travail et roulez chaque tronçon de pâte sur la fourchette, de la pointe vers le manche, avec votre index fariné. Posez chaque gnocchi sur un torchon.

*Faites bouillir la crème dans la casserole. Ajoutez le beurre et dès qu'il est fondu, retirez du feu. Versez dans un plat creux. Ciselez les feuilles de basilic au-dessus du plat et mélangez.

*Faites bouillir de l'eau dans une marmite. Salez-la et plongez-y les gnocchi. Dès qu'ils remontent a la surface, au bout de 2 à 3 minutes, égouttez-les et mettez-les dans un plat de services. Mélangez et servez aussitôt, avec le parsemant présenté a part.



Les légumes de la semaine



Paniers simples:... 1kg de pommes de terre belle de Fontenay, dix pièces de poireaux, 1kg de carottes, 200g d'échalotes, une courge.

Paniers doubles: 2kg de pommes de terre de Fontenay, quinze pièces de poireaux, 1kg de betteraves, 2kg de carottes, 200g d'échalotes, 1kg d'oignons.

Merci de bien vouloir penser à rapporter les caisses appartenant aux potagers !!