

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
tomates cerise	10 unités
pommes de terre farineuses	1 000 grammes (Chair farineuse)
grandes feuilles d'ortie (ou sommités)	400 grammes net
farine	200 grammes
jaune d'oeuf	1 unité
épices au choix	1 unité
Noix de muscade	
Copeaux de parmesan bio	0 à l'envie
d'huile d'olive bio	
grandes feuilles d'ortie (ou sommités)	140 grammes
crème fraîche bio	20 cl
échalotte finement hachée	1 unité
beurre demi-sel	

Préparation

1. Pour les gnocchis 1- Cuire les pommes de terre en robe des champs 2- Nettoyer et équeuter les orties 3- Chauffer un fond d'eau dans une poêle anti-adhésive et y faire tomber les orties 2 à 3 minutes 4- Laisser refroidir quelques minutes 5- Essorer les orties avec les mains, et les hacher finement 6- Eplucher les pdt et les écraser avec un presse purée 7- Ajouter la farine tamisée, le jaune d'œuf, le sel et la muscade râpée et épice de votre choix 8- Intégrer les orties et former une boule souple, non collante 9- Diviser en plusieurs boules, former des boudins et couper les gnocchis 10- Plonger les gnocchis dans de l'eau bouillante salée. Une fois que les gnocchis remontent à la surface, ils sont cuits 11- faire revenir dans une noix de beurre les gnocchis dans une poêle chaude 12- Couper les tomates en deux et les faire chauffer dans une noix de beurre à la poêle 13- Dresser l'assiette et ajouter les copeaux de parmesan et des graines d'ortie

-
-
2. Pour la sauce 1- Hacher finement l'échalotte et la faire revenir dans une noix de beurre 2- Ajouter les orties, les faire cuire 3 à 4 minutes 3- ajouter la crème, laisser infuser quelques minutes 4- Saler et poivrer et mixer le tout
-
-