

Gnocchi de pommes de terre et cèpes d'Amérique

Ingrédients (4 personnes) :

600 g pommes de terre
5 branches thym frais
750 g cèpe d'Amérique frais
110 g farine
4 c. à soupe huile d'olive
1 c. à soupe parmesan râpé
2 c. à soupe bouillon de poulet
30 gr beurre
Sel et poivre

Préparation :

- Cuire les pommes de terre non pelées. Couper en petits dés un cèpe et faire sauter dans l'huile d'olive avec l'ail haché et une branche de thym.
- Piler les pommes de terre pelées encore chaude. Incorporer à chaud les dés de cèpes, la farine et le parmesan râpé. Bien mélanger le tout et assaisonner de sel et poivre.
- Avec cette pâte, confectionner des rouleaux de la taille d'un index et les couper en morceaux d'environ 1 pouce. Avec le dos d'une fourchette, les décorer de stries parallèles.
- Couper en gros morceaux le restant de cèpes, les faire sauter dans une poêle avec 2 cuil.à soupe d'huile, une gousse d'ail haché, saler.
- Verser peu à peu le bouillon en cours de cuisson, en s'assurant que les cèpes restent fermes. Réserver.
- Cuire les gnocchis dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter dans une passoire et les réchauffer dans la poêle avec la sauce des cèpes montée avec le beurre.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

