

## 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

