GNOCCHIS AU CÉLERI-RAVE ET AU PARMESAN

INGRÉDIENTS

- 600g de céleri rave
- 400g de pommes de terre
- 150g de farine
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 100g de parmesan râpé
- 1 c-à-c de mélange 4 épices
- 1 œuf
- 15cl de sauce tomate
- Huile d'olive
- Persil

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Éplucher le céleri et les pommes de terre, les couper en morceaux. Les faire cuire à la vapeur pendant 15mn, puis les réduire en purée

Déposer la purée sur un plan de travail et former un puits.

Ajouter les autres ingrédients : la farine, le parmesan, les épices et l'œuf et pétrir. La pâte ne doit pas coller

Placer la pâte au frais pendant 30mn à 1h.

Former des petits boudins assez fins et les couper en petits tronçons de 2cm.

Donner une empreinte avec les dents d'une fourchette sur chaque gnocchi et appuyer un peu avec l'index pour former un creux de l'autre côté.

Fariner les gnocchis et les poser sur un torchon. Les laisser sécher 2h en les couvrant d'un linge.

Faire cuire les légumes (oignon, ail coupés en menus morceaux, sauce tomate) dans une poêle avec huile d'olive à petit feu pendant 20mn.
Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante. Dès qu'ils remontent à la surface, les poser délicatement dans la poêle avec les légumes

Faire réchauffer, parsemer de persil ciselé et servir aussitôt.