



Les plats principaux

Gnocchis à l'épinard et au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 pommes de terre (grosses)
300 grammes d' épinards
200 grammes petits pois (frais ou surgelés)
2 cuillères à soupe de sauge (finement hachée)
45 grammes de rucola
100 grammes de lardons fumés
50 grammes de parmesan (râpé)
125 grammes de farine (type 00)
2 jaunes d'oeuf
50 grammes de beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Lavez les pommes de terre et cuisez-les non épluchées dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et pelez-les. Coupez-les en morceaux puis écrasez-les à la fourchette. Incorporez-y les jaunes d'oeuf et salez. Ajoutez ensuite la farine et le fromage et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Saupoudrez le plan de travail avec de la farine. Roulez la pâte de pomme de terre pour obtenir une longue saucisse fine. Coupez-la en morceaux d'environ 2 cm. Cuisez les gnocchis dans suffisamment d'eau jusqu'à ce qu'ils flottent. Retirez-les de l'eau et déposez-les sur un essuie de cuisine.

Rôtissez le lard dans une poêle sèche. Laissez égoutter sur du papier de cuisine. Chauffez un filet d'huile d'olive dans la poêle et faites-y bien dorer les gnocchis. Ajoutez-y le lard. Mettez l'épinard dans un wok avec un peu d'huile et faites-le réduire. Ajoutez les pois et la sauge et cuisez 1 minute dans le wok. Ajoutez le beurre et faites-le fondre à feu fort. Salez et poivrez.

Mélangez les gnocchis cuits et le lard aux légumes. Décorez avec la rucola. Aspergez d'un peu d'huile d'olive et salez et poivrez encore un peu selon le goût.

