

- 500g de pomme de terre moyenne
- 125g de farine
- Parmesan 60g (50g pour la pâte et 10g pour la chapelure)
- 1 jaune d'œuf
- Sel / Poivre
- 100g de crème épaisse
- ½ bouquet d'estragon
- 100g de chapelure
- 1 œuf
- 1 citron vert / 1 jaune
- Piment d'Espelette
- Huile de friture

Porter à ébullition les pommes de terre. Récupérer la chair. Ecraser à la fourchette. Mélanger la chair avec le parmesan, la farine, le jaune d'œuf, sel, poivre jusqu'à obtenir une boule de pâte. Former des petits boudins. Recouvrir d'un peu de farine.

Panure : mélanger dans un plat la chapelure, zestes des citrons,

piment, 10g de parmesan. Battre l'œuf dans une assiette. Passer les boudins de gnocchis dans l'œuf, rouler dans la chapelure. Mettre dans l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Sauce : mélanger la crème fraîche épaisse avec de l'estragon, du sel, du poivre et un peu de citron.



Soif d'Évasion rosé

OUT DOO