

- 500g de pommes de terre moyenne
- 200g de pommes de terre grenaille
- 125g de farine
- Parmesan 50g
- 1 jaune d'œuf
- Sel / Poivre
- 200g de gorgonzola
- 30cl de crème liquide
- Shiitake de Pons
- 3 asperges vertes
- noisettes torréfiées

Porter à ébullition les pommes de terre. Réserver les grenailles, récupérer la pulpe. 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.

Séparer la pâte et former des boudins réguliers. Sauce au gorgonzola : verser la crème

dans une casserole et porter à petite ébullition. Rajouter le gorgonzola. Faire revenir avec de l'huile d'olive à la poêle, les shiitakes, les asperges vertes et les grenailles. Faire épaisser la sauce au gorgonzola. Cuire les gnocchis. Poêler. Servir dans une assiette creuse.



Trousse Chemise

