

# Gnocchi aux orties et morilles

## Ingrédients

4 portions

passe-vite

Gnocchi:

750 g de pommes de terre à chair farineuse

80 g de jeunes pousses d'orties, blanchies, hachées

2 oeufs

1 cc de sel

muscade

200 - 250 g de farine

beurre pour saisir

Sauce à la crème et aux morilles:

1 échalote, hachée

beurre pour faire suer

250 g de morilles fraîches (ou 25 g de morilles séchées, trempées dans l'eau)

1 cs de farine

1 dl de bouillon

2 dl de demi-crème

sel, poivre

pousses d'orties pour décorer

## Préparation

Préparation: 1h30min

Repos: 8h

Temps total: 9h30min

1. Gnocchi: cuire les pommes de terre 6-10 min à l'autocuiseur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les peler encore chaudes et passer au passe-vite. Incorporer le reste des ingrédients jusqu'à la farine incluse. Si besoin ajouter un peu de farine de manière à ce que la pâte ne colle plus aux mains.
2. Former des rouleaux de l'épaisseur d'un pouce sur un peu de farine, couper en morceaux de 2 cm de long. Cuire les gnocchi par portions 5 min dans une grande quantité d'eau salée. Retirer à



l'aide d'une écumoire, égoutter, réserver au chaud.

3. Sauce: faire suer l'échalote dans le beurre, ajouter les morilles, continuer la cuisson, sortir, réserver au chaud. Roussir la farine dans le jus de cuisson, mouiller avec le bouillon et la crème, porter à ébullition, réduire, saler, poivrer.
4. Dorer les gnocchi dans le beurre à feu moyen.
5. Dresser les gnocchi et les morilles sur des assiettes, arroser d'un filet de sauce, décorer.

Remplacer les orties par des épinards. Préparation à l'avance: Disposés sur un linge de cuisine fariné, les gnocchi peuvent être préparés jusqu'à une demi-journée à l'avance.

---

Par portion: Énergie: 2148kJ / 513kcal, lipides: 21g, glucides: 65g, protéines: 16g