

Info Panier de légumes



Bonjour à Tous,

Denis vous propose deux recettes de pommes de terre :

Pommes de terre, betterave et noix

• 30 minutes de préparation • 20 minutes de cuisson •

Pour 6 personnes :

- 6 pommes de terre
- 1 betterave cuite au four (si possible) et de forme allongée
- 1 pomme
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 1 oignon doux

Vinaigrette :

- 3 c. à soupe d'huile de noix
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 1 pointe de cannelle
- 1 c. à café de sucre
- ½ bouquet de persil plat ; sel, poivre



Pelez, lavez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau froide salée. Dès que l'eau bout, comptez 20 minutes. Une fois les pommes de terre refroidies à température ambiante, coupez les en rondelles de ½ cm d'épaisseur. Réservez.

Pelez, épépinez et coupez la pomme en dés. Citronnez et réservez.

Pelez et taillez la betterave en très fines rondelles.

Emincez l'oignon doux.

Réalisez la vinaigrette avec l'huile de noix, le vinaigre, le sucre, la cannelle. Salez et poivrez, puis incorporez l'oignon. Sur chaque assiette, dressez les rondelles de pommes de terre et de betteraves. Décorez avec les dés de pomme et les cerneaux de noix. Arrosez de vinaigrette et parsemez de feuilles de persil ciselées.

Gnocchis

• 15 minutes de préparation • 30 minutes de cuisson + 5 minutes pour les gnocchis •

Pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de farine + 50 g pour le plan de travail
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de beurre
- 250 g de parmesan râpé
- Une pointe de muscade
- Sel, poivre



Faire cuire les pommes de terre avec leur peau pendant 30 minutes, dans une grande quantité d'eau salée.

Pelez-les et passez-les au moulin à légumes (grille fine).

Salez, poivrez, ajoutez la muscade, et laissez refroidir à température ambiante.

Ajoutez la farine tamisée, mélangez.

Puis ajoutez les jaunes d'œufs un par un, en les incorporant à chaque fois.

Formez les gnocchis avec la pâte obtenue à l'aide d'une cuillère à café. Roulez-les dans la farine.

Faites-les cuire pendant 5 minutes (maxi) dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Retirez-les à l'écumoire, dressez-les sur une assiette, ajoutez le beurre et saupoudrez de parmesan râpé.