

Gnocchis aux herbes sauvages

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de pommes de terre

100 g de feuilles de lamier blanc ou pourpre, d'ortie, d'ail des ours...

300 g de farine

1 gousse d'ail

Huile d'olive

Sel, poivre

Fromage râpé (facultatif)

Préparation

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les faire cuire à la vapeur douce.

Dans une casserole, faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, ajouter les plantes et la gousse d'ail hachée. Couvrir et laisser cuire 3 à 4 minutes, le temps que les plantes aient réduit de volume.

Hacher au couteau les feuilles cuites.

Dans un saladier, écraser les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Incorporer la verdure hachée, saler et poivrer. Ajouter la farine petit à petit et l'incorporer entièrement.

Sur un plan de travail fariné, former des boudins de pâte de 1 à 1,5 cm de diamètre. Les découper en morceaux de 2,5 cm et aplatis ceux-ci à la fourchette.

Porter à ébullition une casserole d'eau et y plonger les gnocchis. Quand ils remontent à la surface, ils sont cuits.

Servir aussitôt avec un filet d'huile d'olive ou du fromage râpé.

Recette : Nathalie Deshayes, plantes-sauvages-comestibles.com