Gnocchis à l'ail des ours avec parmesan

A chaque nouvelle saison, l'ail des ours chamboule délicieusement les habitudes en cuisine. Nous allons aujourd'hui transformer ces feuilles vertes en d'excellents gnocchis à l'ail des ours servis avec du parmesan.

Pour nombre d'entre nous, l'ail des ours est le messager du printemps par excellence. Dès que l'on sent cette forte odeur typique d'ail lors des promenades en forêt, c'est que la période froide touche vraiment à sa fin. L'ail des ours est de saison entre mi-mars et début mai environ.

Les enthousiastes de la cuisine saisonnière utilisent cette plante herbacée durant cette courte période pour agrémenter tous les mets possibles et imaginables. On trouve ainsi du pesto à l'ail des ours, du fromage à l'ail des ours, des spätzli à l'ail des ours, mais aussi des gnocchis à l'ail des ours. Ces derniers, nous allons aujourd'hui les faire nous-mêmes!

- 500 g de pommes de terre, cuites et pelées
- 100 g de ricotta
- 40 g d'ail des ours
- 240 à 280 g de farine
- 1 œuf
- 1 cc de sel
- beurre et parmesan
- quelques feuilles d'ail des ours frais

1. Passez les pommes de terre au passe-vite ou écrasez-les avec un presse-purée.
2. Avec un mixeur plongeant, réduisez en purée la ricotta, l'œuf et l'ail des ours jusqu'à ce que vous obteniez une masse verte uniforme.
3. Ajoutez-y la purée de pommes de terre et mélangez bien le tout.
4. Salez et ajoutez la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
5. Utilisez un peu de farine pour former cette pâte en plusieurs boudins d'environ 2 cm de diamètre.
6. Ensuite, coupez ces boudins en pièces d'environ 2 cm de longueur, formez des boules ovales, puis pressez-les avec une fourchette pour faire les rayures.
7. Faites cuire les gnocchis environ 5 minutes dans de l'eau frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Ceux qui les préfèrent un peu croustillants peuvent les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Faites fondre le beurre dans une casserole avant d'y ajouter les feuilles d'ail des ours jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement croustillantes.

Carmelin Petite Arvine du Valais AOC

Robe jaune citron clair. Nez de pamplemousse rose, d'agrumes et de fruit de la passion. Equilibré en bouche, avec une agréable douceur fruitée. Finale minérale.

Voir dans le weinshop