

GNOCCHIS AUX CAROTTES ET AU SAINT-FELICIEN

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients

1 Saint-Félicien (180 g)
350 g de carottes
200 g de pommes de terre
200 g de farine
2 cuillères à soupe de beurre
1 filet d'huile d'olive
1 branche de romarin
50 g de chou romanesco
25 cl de crème fraîche liquide
Sel - Poivre

Eplucher pommes de terre et carottes, les tailler en morceaux, cuire à la vapeur pendant 15 mn, puis mixer en purée bien lisse. Ajouter un quart du Saint-Félicien à cette purée, saler, poivrer et mixer à nouveau.

Incorporer la farine en plusieurs fois en travaillant la pâte jusqu'à qu'elle ne colle plus, (ajouter de la farine si nécessaire). Former de petites boules de pâte avec vos mains bien farinées, terminer l'opération en appuyant une fourchette sur le dessus des gnocchis. Ces petites encoches permettront de retenir la sauce, pour une meilleure dégustation.

Cuire le chou romanesco 5 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.

Dorer les gnocchis une dizaine de minutes dans une poêle chaude avec le beurre, le filet d'huile d'olive et le romarin effeuillé pour les réchauffer et les dorer de tous les côtés.

Ecraser le reste de Saint-Félicien, le diluer avec la crème liquide et mettre le tout à chauffer dans une petite casserole sur feu très doux pendant 5 mn. Saler et poivrer.

Dresser les gnocchis dans 4 assiettes, répartir les choux romanesco et napper de la sauce au Saint-Félicien.

Astuce : vous pouvez remplacer le Saint-Félicien par un Saint-Marcelin si vous souhaitez une saveur fromagère plus prononcée.