



Gnocchis patates douces, ricotta et pesto d'amandes

 4 personnes

 35 minutes de prépa
23 de cuisson

INGREDIENTS

Les Gnocchis :

- 800 g de patates douces
- 200 g de ricotta
- 300 g de farine d'épeautre
- 1 jaune d'oeuf

Le Pesto d'amandes :

- 2 gros bouquets de basilic
- 1 bouquet d'origan frais
- 100 g d'amandes
- le jus et le zeste de 1 citron
- 10 cl d'huile d'olive

Pour le service :

- pecorino râpé ou tome de chèvre dure

RECETTE

1. Faites cuire 20 mn à la vapeur 800 g de patates douces pelées et coupées en morceaux.
2. Pour préparer le pesto, mixez 2 gros bouquets de basilic, 1 bouquet d'origan frais, 100 g d'amandes, le jus et le zeste de 1 citron avec 10 cl d'huile d'olive.
3. Laissez les patates douces sécher 1 à 2 mn, puis écrasez-les au presse-purée. Incorporez-y 200 g de ricotta, 300 g de farine d'épeautre et 1 jaune d'oeuf battu. Laissez reposer 5 mn.
4. Sur un plan de travail fariné, faites 4 rouleaux de pâte de 2 cm de diamètre. Coupez-les en morceaux de 2 cm.
5. Plongez ces gnocchis dans l'eau bouillante salée et sortez-les dès qu'ils remontent à la surface. Servez-les bien chauds avec le pesto et du pecorino râpé.