Gnocchis farcis au Grand Cru Jurassic, haricots verts et graines germées

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Grand Cru Jurassic finement haché
- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 2 œufs
- 300 g de farine
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 20 g de beurre
- Sel
- Muscade
- 300 g de haricots verts
- Graines germées

Étapes de la préparation

1. Faites bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Laissez-les refroidir légèrement, puis épluchez-les avant de les passer au presse-purée.
3. Ajoutez la farine, les œufs, le Grand Cru Jurassic, la noix de muscade, le sel et la fécule de pomme de terre et pétrissez le tout pour obtenir une pâte.
4. Sur un plan de travail bien fariné, roulez la pâte en bâtonnets d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
5. Découpez des morceaux de 1 cm de large et formez de petites boules. Roulez-les avec une fourchette pour faire un joli motif strié sur la pâte.
6. Faites cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée.
7. Dès qu'ils remontent à la surface, écumez-les et faites-les dorer dans du beurre.
8. Coupez les haricots verts en fines lanières et ajoutez-les aux gnocchis en train de frire.
9. Ajoutez des graines germées et servez.