

KNUSPERLUST

Gnocchis à la betterave



KOMEKO



INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 1 Petite betterave cuite
- 650 g Pommes de terre à purée
- 1 Oeuf
- 250 g KOMEKO KNUSPERLUST**
- 20 g Beurre
- 40 g Parmesan
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire avec leur peau dans une casserole d'eau salée, départ eau froide pendant une quarantaine de minutes. Egouttez-les.
2. Egouttez les betteraves. Mixez-les au blender et réservez 150ml de purée de betterave.
3. Pelez les pommes de terre encore chaude et passez-les au presse-purée.
4. Dans un saladier, mélangez les purées de pommes de terre et de betterave avec l'œuf, la farine ainsi que du sel.
5. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse. Façonnez vos gnocchis. Farinez-les légèrement.
6. Plongez vos gnocchis dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface. Egouttez-les.
7. Poêlez-les 5 minutes dans 20 g de beurre. Salez et poivrez selon votre goût. Agrémentez-les de parmesan râpé.

Notre conseil :

Les gnocchis de betterave s'accompagnent très bien de champignons ou bacon poelés, ainsi que de noix ou noisettes concassées et d'une salade de jeunes pousses.



Sans Gluten



www.komeko.de

