

Gnocchis multicolores



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Originaux, ces gnocchis ne passeront pas inaperçus...

Recette proposée par : Laurence Péliissier

Ingrédients

- 250 g de pommes de terre - réduites en purée (de préférence, faite maison)
- un peu de colorants - (chocolat amer, colorant de betterave et jus de cresson)
- un peu de farine
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Dans un saladier, amalgamez la purée de pommes de terre avec le jaune d'oeuf et un peu de farine.
- 2 Formez des petits boudins, ajoutez le colorant de votre choix, puis coupez en tronçons d'1 centimètre. Ecrasez un peu avec le dos d'une fourchette.
- 3 Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et plongez votre préparation. Laissez remonter les gnocchis à la surface, puis égouttez-les et disposez-les sur une assiette selon votre inspiration.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

