

GNOCCHIS AUX TROIS COULEURS

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 Gr de pomme de terre
- 1 Jaune d'œuf
- Sel, poivre
- 1 petite carotte
- 125 gr de farine + 20 gr de côté pour rouler les gnocchis
- 1 Petite betterave rouge ou cru ou cuite pour aller plus vite
- 7/8 Feuilles de basilic

Préparation recette :

- Peler, laver et cuire les pommes de terre 20 à 25 minutes pour mieux les écraser
- Laisser refroidir
- Laver et râper la carotte et la mixer enlever le jus
- Laver et cuire la petite betterave rouge la peler et la mixer enlever le jus
- Laver, sécher et mixer votre basilic
- Une fois les pommes de terre refroidies écrasez-les.
- Ajouter le jaune d'œuf mélanger ajouter également la farine (125gr).
- Séparer dans 3 bols différents la préparation.
- Dans l'un ajouter le basilic et mélanger et refariner si besoin votre préparation ne doit en aucun cas coller.
- Dans le deuxième bol ajouter la betterave mixée sans son jus et mélanger refariner.
- Dans le troisième bol ajouter la carotte mixée sans son jus et mélanger refariner.
- Sur une planche mettre de la farine des 20 gr mis de côté
- Puis prenez une par une la préparation de chaque bol et rouler dans les mains afin d'y faire des saucissons long et pas trop gros refariner si nécessaire.
- Couper ce saucisson fin sur la planche des petits tronçons de 3 cm environ et roulez les sur le dos d'une fourchette afin d'obtenir des petites rayures afin d'obtenir la forme des gnocchis.
- Faire ceci pour les 3 bols et toujours refariner si besoin jamais cela ne doit coller aux doigts
- Faire bouillir de l'eau une fois que celle-ci est bien chaude mettre les gnocchis
- Commencer toujours par les plus clair dès qu'ils remontent (2 à 3 minutes) retirez-les et ainsi de suite toujours finir par le rouge afin de ne pas colorer les autres couleurs.
- Accompagner d'une sauce blanche ou sauce tomate et du gruyère.
- Régalez-vous

