

Merda de can ou Gnocchi au vert de Blette

Ingrédients :

- 4 belles pommes de terre
- farine (à doser en fonction de la texture de votre pâte)
- 1 bouquet de blettes (environ 400 gr)
- sel, poivre



Préparation :

- Enlever les côtes de blettes et les fils pour ne garder que les feuilles, les laver.
- Mettre les pommes de terre à cuire dans de l'eau salée (20 minutes après les premiers bouillons), avec leur peau.
- Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire réduire les blettes (5 à 10 minutes), saler, poivrer.
- Les égoutter en les pressant bien pour en enlever le maximum d'eau, les hacher très finement au couteau et les mettre dans un saladier, réserver.
- Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les ajouter aux blettes, réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette (le mixer est interdit!!!), saler, poivrer.
- Ajouter de la farine et l'incorporer à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène qui ne colle pas.
- Prélever des morceaux de pâtes, en faire des boudins puis les couper en morceaux, glisser les morceaux sur une fourchette pour les strier (congélation possible à ce stade)
- Faire bouillir un grand volume d'eau salée et y plonger les gnocchis, mélanger délicatement pour ne pas qu'ils se collent. Ils sont cuits quand ils remontent à la surface;
- Les égoutter, les remettre dans une casserole avec un peu d'huile d'olive pour bien les enrober.
- Mettre éventuellement au four quelques minutes pour les réchauffer et servir avec la daube (voir recette) ou du parmesan