

Gnocchis aux fèves



LES INGRÉDIENTS

- 800 gr de purée de pommes de terre,
- 1 œuf,
- 200 gr de farine,
- 200 gr de fèves pelées,
- 2 tomates,
- 150 gr de parmesan,
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Quelques feuilles de basilic,
- Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Préparez la pâte à gnocchis en mélangeant la purée de pommes de terre, l'œuf battu, la farine et le sel du moulin.
2. Travaillez le mélange pour former des petites boules.
3. Farinez les gnocchis puis réservez-les.
4. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée.
5. Faites dorer les fèves pelées dans une poêle huilée.
6. Salez, poivrez avec le moulin à épices Kyocera et ajoutez le piment d'Espelette.
7. Plongez les gnocchis dans l'eau bouillante, dès qu'ils remontent à la surface, prenez-les avec une écumoire et égouttez-les.
8. Préparez la sauce tomates en les découpant en petits morceaux avec le grand santoku GEN Kyocera.
9. Dans une casserole, faites revenir les dés de tomate dans de l'huile d'olive pendant 15 bonnes minutes jusqu'à réduction.
10. Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera et pimentez.
11. Dans de belles assiettes, disposez les gnocchis, les fèves dorées, arrosez de sauce tomate et parsemez de quelques feuilles de basilic.
12. Râpez le parmesan au-dessus des assiettes avec la râpe multifonctions Kyocera.

Accompagnez ces délicieux gnocchis aux fèves d'un vin blanc, un Reuilly par exemple.
À consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku GEN de Kyocera** à lame en céramique blanche de 16 cm fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 râpe multifonctions Kyocera** dotée de nombreux picots de céramique ultra résistants pour râper sans effort tous les fromages à pâte dure, le gingembre, l'ail ...



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

