

IDEES RECETTES ANTI-GASPI!



GNOCCHI DE PAIN

INGRÉDIENTS:

- + 200 GR DE PAIN RASSIS
- + 15 CL D'EAU
- + 80 GR DE FARINE
- + PERSIL HACHÉ
- + NOIX DE MUSCADE [OPTIONEL]
- + 20 GR DE PARMESAN RÂPÉ
- + 1 ŒUF
- + SEL

PRÉPARATION

- COUPER LE PAIN EN CUBES. LE METTRE DANS UN SALADIER ET AJOUTER 15 CL D'EAU. LAISSER TREMPER 20 MINUTES LE TEMPS QUE LE PAIN RAMOLLISSE.
- PRESSER LE PAIN POUR RETIRER L'EXCÉDENT D'EAU.
- AJOUTER LA FARINE, LE PARMESAN, L'ŒUF LE PERSIL, LA NOIX DE MUSCADE ET LE SEL. MÉLANGER À LA FOURCHETTE JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE MOELLEUSE.
- FARINER UN PLAN DE TRAVAIL ET FORMER DES BOUDINS DE 5 CM DE DIAMÈTRE.
- ENROULER DANS DU FILM ALIMENTAIRE BIEN SERRÉ ET PLACER AU FRAIS 30 MINUTES.
- COUPER DES TRONÇONS DE 2 CM ET FAIRE CUIRE LES GNOCCHI DANS L'EAU BOUILLANTE SALÉE.
- QUAND LES GNOCCHI REMONTENT À LA SURFACE C'EST QU'ILS SONT CUIITS.
- ÉGOUTTER ET SERVIR DANS UNE ASSIETTE CREUSE AVEC LA SAUCE DE VOTRE CHOIX.

LES PETITS + DES NOMADS

DÉLICIEUX AVEC UN BEURRE A LA SAUGE!

DANS UNE GRANDE POÊLE , FAIRE FONDRE LE BEURRE AVEC DE LA SAUGE JUSQU'À CE QUE LE BEURRE SOIT DE COULEUR NOISETTE. AJOUTER LES GNOCCHIS, SALER ET POIVRER.

Bon Appétit!!!