

Gnocchis de bettes à la sauge



“ Une recette un peu longue à préparer qui en vaut largement la peine. Pour un super résultat, ne lésinez pas sur la sauge !!! ”

Les Ingrédients :

Pour 2 à 4 personnes :

- 250 g de [bettes](#)
- 250 g de [ricotta](#)
- 250 g de farine
- 100 à 150 g de jambon cru
- 4 œufs extra frais
- Feuilles de [sauge](#)
- 50 à 100 g de parmesan
- Sel et poivre
- Huile d'olive (ou beurre)
- [Coulis de tomates](#) (facultatif)

Les Étapes :

Faites cuire les feuilles de bettes à la vapeur (*Conservez les côtes de bettes pour un autre recette : [Toutes les recettes à base de bettes, blettes, poirées... retrouvées sur ce blog](#)*).

Dans un bol creux, mixez les feuilles de bettes égouttées avec quelques feuilles de sauge (*personnellement, j'en mets au moins 6 grandes feuilles*). Ajoutez la ricotta. Mélangez à la cuillère. Incorporez les œufs un à un. Mélangez. Ajoutez la farine graduellement. Salez et poivrez. Mélangez. Laissez reposer au frais pendant 5 heures (*pas plus longtemps à cause des œufs !*).

Faites bouillir de l'eau additionnée de sel dans une grande casserole. A l'aide de deux petites cuillères, façonnez des boulettes de gnocchis que vous laisserez pochez 10 minutes. Récupérez-les avec l'écumoire puis déposez-les dans un plat à gratin que vous aurez huilé (*ou beurré*) au préalable. Parsemez de jambon coupé en fines lanières de feuilles de sauge et de parmesan râpé. Faites gratiner à 210-220°C.

Servez avec un filet d'huile d'olive (*ce que je préfère*) ou du [coulis de tomates](#).

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette excellente recette publiée en janvier 2009 a été transférée depuis mon ancien blog.