

## Gnocchis aux verts de blettes en gratin

### *Ingrédients*

- 1 botte de blettes
- 1,5 kg de pommes de terre
- 500g de farine,
- 2, œufs
- Parmesan
- Huile d'olive pour graisser le plat ou le tian

### *Pratique*

- Cuire les pommes de terre pelées dans l'eau bouillante salée. Une fois cuite les écraser au presse purée.
- Laver et triller les blettes, pensez pour simplifier à utiliser une paire de ciseaux et de les couper en biais.
- Blanchir le vert des blettes, puis le hacher finement.
- Dans un saladier, mélanger les œufs et la farine avant d'incorporer le hachis de légumes et les pommes de terre.
- Pétrir cette pâte pour obtenir une pâte souple et ferme, puis la rouler en boudin et la couper en petit morceau.
- Dans une casserole, faite bouillir de l'eau, y verser les gnocchis. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
- Dans un plat à gratin ou un tian en terre, huilé au préalable, verser les gnocchis, les faire gratiner au four durant 30 minutes thermostat 5/6, avec un peu de parmesan.

Vous pouvez manger les gnocchis avec le blanc des blettes à la tomate ou en sauce blanche avec des anchois.