

Les recettes anti-gaspi



Gnocchis

Avec du pain dur

Préparation :

15 min

Cuisson :

10 min

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 200 g de farine
- 100 g de pain broyé
- 200 mL de lait
- 1 oeuf
- sel, poivre, épices, aromates

Faire dorer les gnocchis à la poêle et selon les envies agrémenter de fromage rapé, de pesto, de sauce tomate
....



Préparation :

1. Mélanger le pain mixé, le lait, et la farine. Rajouter l'oeuf et assaisonner selon les goûts (sel, poivre, épices, aromates...).
2. Former une boule de pâte non collante. Rajouter de la farine au besoin.
3. Diviser la pâte en 6 boules.
4. Étaler chaque boule de pâte pour faire des boudins (~1 cm de diamètre).
5. Couper les boudins pour former des gnocchis (~2 cm).
6. Plonger les gnocchis 6 à 10 minutes dans l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

