Gnocchi maison à l’ail des ours et sauce à la Fourme d’Ambert

**Ingrédients**

 **Pour une centaine de gnocchis**

120 g de feuilles ail des ours.

1 œuf entier

800 g de pommes de terre (une fois épluchées)

1 cube de bouillon de volaille

350 g de farine

100 g de parmesan

Sel, poivre

Huile d’olive ou beurre

**Ingrédients sauce**

200 g de Fourme d’Ambert

25 cl de crème fraîche liquide

**Préparation**

Bien rincer les feuilles ail des ours avec de l’eau vinaigrée et essorées avec le panier à salade. Mixer les feuilles ail des ours avec les œufs, déposer dans un bol, mélanger, couvrir avec du film transparent et placer le bol au réfrigérateur jusqu’au lendemain.

**Le lendemain**, cuire les pommes de terre entières et épluchées dans de l’eau salée, puis les réduire en purée. Incorporer le mélange œuf ail des ours avec la purée et bien mélanger. Ajuster l’assaisonnement et poivrer. Ajouter la farine et travailler la pâte à gnocchi.

Sur un plan de travail bien fariné, prendre des morceaux de pâte, les rouler en boudins d'environ 2 cm de diamètre dans lesquels vous découperez des morceaux de 1 cm d'épaisseur, que vous roulerez ensuite dans la farine afin de leur donner une forme ovale et pour qu'ils soient moins collants. Avec le dos d’une fourchette faîtes des stries.

Dans une marmite porter à ébullition l eau avec le cube de bouillon de volaille. Baisser le feu, l’eau doit être frémissante pour la cuisson de gnocchi.

Y plonger les gnocchi par petits groupes, ils sont cuits quand ils remontent à la surface. Les récupérer à l'aide d'une écumoire et laisser égoutter. Si besoin, rajouter de l’eau bouillante en cours de cuisson s’il en manque.

Faire dorer les gnocchi dans une poêle avec de l’huile ou du beurre

**Sauce à la Fourme d’Ambert**

Faire fondre la Fourme d’Ambert dans la crème fraîche et rectifier l’assaisonnement en sel et poivre.

Servir aussitôt les gnocchi en les nappant avec la sauce à la Fourme d’Ambert.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita