

Gnocchis de Musquée au basilic

POK_ Gnocchis de Musquée au basilic

Ingrédients pour 6 personnes :

300 gr de Musquée de Provence

200 gr de farine

1 oeuf

30 gr de beurre

2 cuil. à café de basilic ciselé

50 gr de parmesan râpé

10 cl d'huile d'olive

Sel, poivre

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en quartiers.

Faites cuire 20 mn dans de l'eau bouillante salée.

Egouttez bien, incorporez le beurre et réduisez en purée.

Ajoutez l'oeuf et la farine, et mélangez afin d'obtenir une pâte homogène et épaisse.

Salez et poivrez à votre convenance.

Façonnez les gnocchis avec une cuillère à soupe.

Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et plongez-y les gnocchis 5 mn.

Retirez à l'aide d'une écumoire et conservez.

Mélangez le basilic ciselé, le parmesan râpé et l'huile d'olive en émulsionnant.

Versez la sauce sur les gnocchis et servez chaud.