

«Truffes noires, Gnocchi à la Ricotta et Roquette »  
*Hugues Germany, Chef de la BASTIDE ODEON*

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 minutes

600 g de ricotta

150 g de roquette

200 g de farine

4 cuillères à soupe de crème fraîche

2 œufs

4 dcl d'huile d'olives

Sel et poivre

Truffe noire



**Confectionner les gnocchis :** Mélanger dans un bol, à l'aide d'un fouet, la ricotta, la farine, les 2 œufs, l'huile d'olives, sel et poivre. Concasser la roquette et la cuire à l'étuvée et ajouter au premier mélange.

Partager la pâte en morceaux et rouler la en petits boudins de 2 cm, recouper ensuite en tronçons de 2 cm.

**Préparer les gnocchis :** Faire bouillir de l'eau salée, plonger les gnocchis et attendre qu'ils remontent à la surface. Sortez les à l'aide d'une écumoire.

**Dressage et finition :** Dresser les gnocchi dans un plat chaud. Ajouter quelques noisettes de beurre et 4 cuillères à soupe de crème fraîche.

En finition, trancher finement une belle truffe noire sur les gnocchi. Servir bien chaud.

**A DEGUSTER :** 7 rue Corneille 75006 PARIS - 01 43 26 03 65 - <http://bastideodeon.com>