

Gnocchi d'avocat fait maison avec pesto et burrata



4 portions

Ingrédients

Pour le gnocchi d'avocat

1 tasse de farine tout usage + de la farine pour saupoudrer
4 avocats, de taille moyenne et mûrs (dénoyautés et pelés)
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel

Pour le pesto

½ tasse de feuilles de basilic frais
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de fromage parmigiano reggiano
1 c. à soupe de pignons de pin
1 pincée de sel
3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

Pour la garniture

Fromage burrata frais, défait en morceaux
Petites feuilles de basilic frais
Poivre fraîchement moulu
Flocons de piment rouge séché

Crédit

Gracie Carroll

Gnocchi d'avocat fait maison avec pesto et burrata

Préparation

1. Verser la farine sur une surface de travail propre et creuser un petit puits au milieu.
2. Dans un bol moyen, réduire les avocats en purée jusqu'à obtenir la texture la plus lisse possible avant de la verser au milieu du puits. Si vous avez un presse-purée, vous pouvez l'utiliser pour presser les avocats directement dans le puits.
3. Ajouter le jaune d'œuf et une pincée de sel avant de mélanger lentement la préparation avocat-œuf à l'aide de vos mains.
4. Mélanger délicatement le tout. Votre pâte doit être souple et aérienne (et non gluante ou dense).
5. Une fois mélangée, diviser la pâte en 4 portions égales et recouvrir chaque petite boule avec un peu de farine.
6. Utiliser vos mains pour rouler doucement chaque portion en une corde d'environ ½ pouce de diamètre. Vous pourrez ainsi façonner rapidement et uniformément avec les doigts écartés.
7. Lorsque vous avez 4 cordes de pâte, les couper en demi-morceaux. Vous devriez avoir environ 15 morceaux par corde et verser un peu de farine dessus avant de les disposer sur une plaque à pâtisserie. Réserver au frigo.
8. Pendant que vos gnocchis sont au frigo, mettre à bouillir une grande marmite d'eau salée et commencer à faire le pesto.
9. Pour réaliser le pesto, mettre tous les ingrédients dans un petit robot ou un mélangeur et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Gnocchi d'avocat fait maison avec pesto et burrata

0. Lorsque votre eau bout, mettre les gnocchis dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce qu'ils flottent à la surface de l'eau, ce qui devrait prendre de 2 à 4 minutes.
1. Retirer les gnocchis cuits avec une écumoire et les mettre dans une passoire. Bien égoutter.
2. Pour servir, mélanger les gnocchis au pesto ou verser quelques bonnes cuillerées de pesto sur le plat avant d'y déposer les gnocchis puis la burrata émiettée. Finir par le poivre fraîchement moulu, les flocons de piments et les feuilles de basilic frais.