

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Pâte :

2 oeufs

0,75 dl de lait

250 g de pommes de terre pelées

250 g de farine

Sel, poivre, muscade

600 g d'oignons doux

3 cs de beurre

2 cc de sucre

Sel, poivre

Emmental fraîchement râpé et ciboulette finement ciselée pour parsemer



PREPARATION

1 Pour la pâte, battre les oeufs avec le lait. Ajouter les pommes de terre râpées sur la râpe bircher. Incorporer le tout à la farine. Battre la pâte jusqu'à formation de bulles. Assaisonner et laisser brièvement reposer.

2 Parer les oignons et les couper en rondelles. Caraméliser légèrement le sucre dans le beurre grésillant. Ajouter les oignons et dorer à couvert sur feu modéré. Assaisonner.

3 Découper la pâte en gnocchis sur une planche et la faire tomber dans de l'eau bouillante salée. Dès que les gnocchis montent à la surface, les sortir à l'aide d'une écumoire et les dresser sur des assiettes creuses. Parsemer d'emmental.

4 Réchauffer les oignons et en garnir le plat. Parsemer de ciboulette. Accompagner d'une salade.