

Cocotte de gnocchis et filet mignon

Ingrédients (pour 6 personnes). **Nous ne ferons pas les gnocchis. Au club recette pour 3 personnes.**

1 filet mignon de porc

1 oignon

1 gousse d'ail

1 petit morceau de gingembre

1 cuillère à soupe de miel

Sauce soja ou teriyaki

2 feuilles de laurier

Huile d'olive

Piment en poudre

Poivre du moulin

Pour les gnocchis

1 œuf

1kg de pomme de terre

240g de farine 1 noix de muscade

Préparation :

Coupez le mignon de porc en morceaux, faites-les revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive, l'oignon, le gingembre et l'ail haché. Quand tout est bien doré, ajoutez le miel puis 2-3 cuillères de sauce soja, du sel, du poivre, 2 pincées de piment, 10cl d'eau et le laurier. Couvrez et laissez cuire 45mn.

Préparation des gnocchis :

faire cuire les pommes de terre pelées dans l'eau bouillante salée 25mn environ.

Écrasez les pommes de terre au presse-purée, ajoutez l'œuf, du sel, de la muscade et la farine. Formez une boule de pâte, en ajoutant un peu de farine si elle colle. Étalez sur le plan de travail fariné, coupez des bandes puis recoupez-les en petits rectangles de 1,5cm sur 2cm environ.

Plongez-les dans l'eau frémissante salée et égouttez-les dès qu'ils remontent à la surface. Ajoutez-les dans la cocotte 5mn avant la fin de la cuisson et servez aussitôt.

L'astuce :

Si vous voulez faire des gnocchis ovales, roulez chaque petit rectangle en boule puis, avec l'aide d'une fourchette, appuyez dessus pour les aplatir et les marquer.

