

## GNOCCHIS AUX FEVES

- 500 g de pomme de terre,
- 200 g de farine,
- 1 jaune d'œuf,
- Poivre,
- 4 cuillères à soupe de parmesan,
- 800 g de fèves,
- 1 bouquet de basilic,
- 1 bouquet de persil plat,
- 1 gousse d'ail,
- Huile d'olive.

Faire cuire les pommes de terre.

Les égoutter, les peler et les écraser.

Incorporer le jaune d'oeuf et 1 cuillère à soupe de parmesan.

Ajouter la farine et malaxer.

Former des cordons d'1 cm de diamètre puis découper les gnocchis.

Faire rouler les gnocchis sur une fourchette en exerçant une pression avec le pouce pour les strier.

Couvrir d'un torchon.

Ecosser les fèves.

Les ébouillanter 3 minutes.

Les faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile 2 mn environ. Saler.

Laver, effeuiller et hacher le basilic et le persil.

Hacher l'ail.

Mélanger le basilic, le persil, l'ail, 2 cuillères à soupe de parmesan.

Verser l'huile en filet jusqu'à obtenir une consistance de pâte.

Plongez les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée. Les égoutter dès qu'ils remontent à la surface.

Ajouter les fèves et le pesto, saupoudrer de parmesan, poivrer.