

## Gnolettes de saumon sur lit poireauté

Pour deux:

Pâte:

- 200 g de pommes de terre
- 1 jaune d'oeuf
- farine (quantité à adapter)
- gros sel

Farce:

- 1 filet de saumon
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de crème
- sel, poivre



--> Éplucher les pommes de terres, les couper en dés et faire cuire 10 mn à l'eau bouillante salée. Égoutter, écraser en purée et incorporer le jaune d'oeuf puis suffisamment de farine pour obtenir une pâte malléable (souple mais non collante)

Faire cuire le saumon 5mn à la vapeur puis le mixer avec sel, poivre, gingembre et crème.

--> Pour former les gnolettes: prélever un morceau de pâte, l'aplatir en cercle, le déposer dans la main puis déposer une cuillerée de farce au centre. Refermer la pâte et rouler dans la main. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les gnolettes qui remonteront à la surface quand elles seront cuites.

Sauce:

- 1 beau poireau
- crème de soja
- moutarde, sel, poivre

--> Émincer finement le poireau puis le faire fondre dans un peu d'eau. En fin de cuisson, ajouter la crème de soja puis de la moutarde (je vous laisse adapter la quantité à votre goût, sachant qu'en cuisant la moutarde devient bien moins forte), assaisonner.

Bon appétit !!

