

GNOCCHIS DE TOPINAMBOURS À LA SAUCE BLANCHE

6 topinambours
500 g de farine
2 cubes de bouillon végétal
3 grosses carottes
5 pommes de terre
un peu de lait de soja non sucré
30 g de margarine végétale
2 c. à s. bombées de farine
sel-poivre
pesto végétal
feuilles de thym

Éplucher les topinambours et les carottes. Les couper en morceaux et les placer dans deux casseroles distinctes. Éplucher les pommes de terre, les couper et les répartir, un tiers avec les carottes, le reste avec les topinambours. Recouvrir les légumes d'eau et porter à ébullition, avec 1 cube de bouillon végétal, réparti dans les deux casseroles. Faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils s'écrasent.

Égoutter les légumes en conservant

le jus de cuisson. Mixer séparément les topinambours et les carottes. Réserver la purée de carottes et laisser refroidir complètement les topinambours. Pendant ce temps, faire fondre la margarine, ajouter 2 c. à s. de farine et faire un roux. Verser ensuite en fouettant du jus de cuisson ainsi qu'un peu de lait de soja non sucré, de manière à préparer une sauce blanche. Ajouter 1 c. à c. de pesto végétal et rectifier au besoin l'assaisonnement.

Ajouter à la purée de topinambours la farine et un peu de sel et pétrir jusqu'à obtenir une pâte. Diviser sur le plan de travail fariné la pâte en morceaux, que vous étendez en boudins d'1,5 cm de diamètre. Couper à nouveau les boudins en petits morceaux et les rouler en boules (de 1,5 cm de diamètre).

Porter une grande quantité d'eau, avec un cube de bouillon végétal, à ébullition. Y faire cuire par groupe de 15 les gnocchis. Ils sont cuits dès qu'ils remontent à la surface. Les tenir au chaud à basse température dans le four, jusqu'à ce que l'ensemble soit cuit.

Servir les gnocchis sur un lit de purée de carottes, nappés de sauce blanche et parsemés de feuilles de thym.