**Gnocchi aux épinards**

- épinards (frais ou surgelés)  
- farine  
- coriandre fraîche  
- sel poivre

 Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole, puis y jeter les épinards.

Quand ils sont cuits (ça va vite), ne pas jeter l'eau, les égoutter et les mettre dans un saladier.

Ajouter la farine, malaxer, ajouter de la farine, malaxer, etc.  
On doit pouvoir former une boule un peu compacte avec.

Saler poivrer, ajouter la coriandre ciselée.

Remettre l'eau à bouillir.

Former des boudins avec la pâte obtenue.

Couper des petits tronçons

Les plonger dans l'eau quand elle bout.

Ils sont cuits quand ils remontent à la surface.  
Les sortir à l'aide d'une écumoire pour les égoutter.

[**Gnocchi au fromage blanc**](http://sandrinecuisine.canalblog.com/archives/2008/07/08/9860255.html)Pour 2-3 pers

300gr de farine  
300gr de fromage blanc  
2 oeufs  
Sel, poivre. …herbes au choix

**Gnocchis au fromage blanc et sauce tomate**

préparation : 15 min cuisson : 5 min (pour 4)

- 300 g de [fromage](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) blanc  
- 240 g de farine  
- 50 g de chapelure (biscotte écrasée)  
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)  
- coulis de [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)

Mélangez le fromage blanc avec la farine, la chapelure, [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx) et le poivre.

Si le mélange est trop sec, ajoutez un peu d'eau.  
Confectionnez des rouleaux avec cette pâte, coupez-les en morceaux.

Plongez-les dans de l'eau bouillante salée.   
Egouttez-les dès qu'ils remontent à la surface.  
Servez avec du [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) fondu, du fromage râpé et un coulis de tomates.

**Gnocchis au fromage blanc et aux herbes**

* 250 g de [fromage blanc](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-fromage-blanc-_661-ingredient.html)
* 50 g de [beurre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-beurre-_192-ingredient.html)
* 100 g de mie de [pain rassis](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-pain-_228-ingredient.html)
* 2 [oeufs](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-oeuf-_434-ingredient.html)
* Le zeste d’un [citron](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-citron-_67-ingredient.html) râpé
* [sel](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-sel-_454-ingredient.html) et [poivre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-poivre-_233-ingredient.html) du moulin
* De la [noix muscade](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-noix-de-muscade-_929-ingredient.html) fraîchement râpée
* 4 cuillères à soupe d’herbes mélangées, fraîchement hachées