



## Gnocchi au pain rassi

### Ingrédients :

- 200 g de pain rassi
- 100 g de farine
- 1 oeuf
- 40 g de fromage



### Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 couteau
- 1 casserole

### Préparation : 10 minutes

1. Faire tremper le pain dans de l'eau pendant 4h.
2. Verser et mélanger tous les ingrédients dans le saladier.
3. Assaisonnez.
4. Sur un plan de travail fariné, former des boutons de 5 mm, couper vos gnocchis tous les 2 cm.
5. Faire chauffer une casserole salée d'eau bouillante, plonger vos gnocchis.



## Cake aux fanes de carottes

### Ingrédients :

- Fanes d'une botte de carottes
- 1 oignon,
- 3 oeufs
- 200 g de farine + 1cc bicarbonate
- 5 cl d'eau + 10 cl 'huile d'olive
- 2 CS de crème



### Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 moule à cake
- 1 fouet

### Préparation :

1. Laver et couper les fanes et les oignons.
2. Dans un saladier, ajouter tous les ingrédients dans cet ordre : oeufs, crème, huile eau, sel, poivre, farine, bicarbonate oignon, fanes. Mélanger à chaque ajout d'ingrédients.
3. Beurrer un moule à cake, verser votre mélange. Cuisson 45 min à 180°. Penser à préchauffer votre four.