

# Les gnocchis au pain rassis



## Ingrédients (pour 5 personnes)

- 200 g de pain rassis
- 150 g de farine
- 20 g d'emmental râpée
- 1 œuf
- 1 c. à café de sel
- sauce soja
- 50g de beurre



## Préparation

1. Couper le pain en cubes puis les déposer dans un saladier et les arroser de 150 ml d'eau. Laisser tremper 20 minutes.
2. Ôter l'excédent d'eau en pressant les cubes puis les mélanger à l'aide d'une fourchette avec la farine, le fromage, l'œuf et le sel. La pâte ne doit pas être collante. N'hésitez pas à rajouter de la farine si la pâte est collante!
3. Sur un plan de travail fariné, former des boudins de pâte d'environ 5 cm de diamètre et les couper en tronçons de 2 cm.
4. Faire cuire dans un volume d'eau bouillante salée pendant environ 4 minutes.
5. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la sauce soja puis ajouter les gnocchis préalablement égouttés et faire dorer brièvement.



### Le saviez-vous ?

Selon l'ADEME, le gaspillage a un coût pour les ménages : entre 100 et 160€ par an et par personne, soit l'équivalent de 12 à 20 milliards d'€ par an en France.