

# Cabiette de Rochemolles aux orties-petits gnocchis à la Tomme



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



## Ingrédients

Fromage : 100 g [Tomme](#)  
500 g pommes de terre  
500 g oignons  
150 g farine de seigle  
150 g orties jeunes  
100 g beurre  
50 g mie de seigle séchée  
2 oeufs  
sel

## Préparation

Protégez-vous les mains pour cueillir, laver, équeuter et hacher les orties. Essorez-les et hachez-les. Détaillez la tomme mi-sèche en fines lamelles. Lavez, pelez et cuisez les pommes de terre à l'eau. Ecrasez-les au presse-purée dans une terrine. A part, mélangez la farine tamisée et les oeufs. Ajoutez cette pâte aux pommes de terre avec le fromage émincé ou râpé et les orties hachées. Triturez le tout énergiquement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Sur la planche farinée, roulez la pâte en petites nioques, tenez en réserve. Dans une marmite d'eau bouillante salée, jetez les cabiettes dix par dix pour ne pas refroidir. Laissez pocher 10 minutes. Débarrassez dans un plat à four huilé ou beurré. Au-dessus de chaque couche de cabiettes, versez une partie des oignons dorés. Arrosez de beurre fondu. Semez la panure de seigle sur la dernière couche, arrosez de beurre fondu. Enfourez 30 minutes à 220°.