



Pommes de terre

Gnocchi de pommes de terre



1h35 30 min 50 min 15 min 460

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les gnocchi

1 kg **Pomme(s) de terre**
300 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Sel**

Étape 1

Préparation des gnocchi de pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Brosset les pommes de terre sous l'eau, les sécher et les poser sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé. Les enfourner pendant 45 minutes.
- 3 Une fois cuites, les peler. A l'aide d'un presse purée, les réduire en purée quand elles sont encore chaudes.
- 4 Laisser tiédir la purée de pommes de terre pendant une quinzaine de minutes.
- 5 Ajouter le jaune d'œuf, la farine et le sel. Travailler rapidement ce mélange avec les mains pour obtenir une pâte souple mais non collante.
- 6 Partager la pâte en huit parts. Sur un plan de travail légèrement fariné, former des boudins d'environ un centimètre de diamètre. Les couper en petits tronçons. Strier ces tronçons à l'aide des dents d'une fourchette.
- 7 Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Pocher les gnocchi, les sortir délicatement de l'eau avec une écumoire quand ils remontent à la surface (cela prend trois à quatre minutes).

Étape 2

Dressage

- 1 Les servir avec de l'huile d'olive et du parmesan râpé, ou encore une sauce tomate maison.