



Pommes de terre Gnocchi



1h30 **45 min** **35 min** **10 min** **387**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gnocchi

800 g **Pomme(s) de terre**
240 g **Farine**
1 c. à café **Sel**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour le façonnage

1 **Farine**

Étape 1

Préparation des gnocchi

- 1 Faire cuire les pommes de terre non épluchées dans une casserole d'eau bouillante pendant 35 min.
- 2 Égoutter les pommes de terre à l'aide d'une passoire.
- 3 Peler les pommes de terre à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Réduire la chair des pommes de terre en purée à l'aide d'un presse-purée. Laisser refroidir 10 min.
- 5 Verser la purée sur un plan de travail fariné en ajoutant la farine et le sel.
- 6 Creuser un puits et ajouter le jaune d'oeuf.
- 7 Pétrir jusqu'à obtention d'une boule homogène et non collante.
- 8 Si la pâte à gnocchi est trop collante, ajouter un peu de farine.

Étape 2

Façonnage des gnocchi

- 1 Couper la pâte en 4 pâtons à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Fariner une planche à découper et rouler les pâtons en

boudins.

- 3** Détailler les boudins en petits tronçons de 2 cm de long à l'aide d'un couteau d'office.
- 4** Poser la fourchette sur la planche à découper, partie bombée sur le dessus.
- 5** Faire rouler les gnocchi sur la fourchette pour réaliser des stries.
- 6** Disposer les gnocchi sur un plan de travail fariné pour qu'ils ne collent pas. Les gnocchis sont prêts à cuire.
- 7** Les gnocchis crus peuvent se conserver jusqu'à 24h au réfrigérateur. Bien les poser à plat sur une planche farinée et les couvrir d'un torchon pour éviter le dessèchement.
- 8** Les gnocchi se cuisent à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes : ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.