



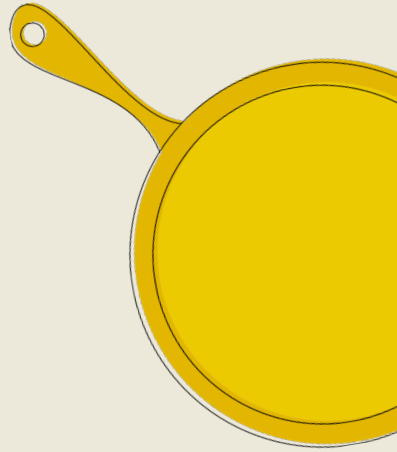
GNOCCHI CLASSICI

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg** de pommes de terre (à chair farineuse)
- 150 g à 200g** de farine T.45
- 2** oeufs
- 20 g** de beurre
- un bouquet** de sauge
- Noix de muscade
- Sel et poivre
- Parmigiano Reggiano*


* retrouvez le produit dans l'épicerie




PRÉPARATION

1. Couper les pommes de terre en deux, puis les cuire au four pendant 50 minutes à 180 °C.

2. Retirer la peau des pommes de terre puis passer la chair des pommes de terre dans un moulin à purée.


 **Garder les épluchures de pomme de terre pour en faire un bouillon au bon goût de pomme de terre rôtie.**

3. Préparer la pâte à gnocchi en mélangeant à la main la chair de pomme de terre passée au moulin, la farine, du parmesan, du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée. Ajouter un jaune d'oeuf et un oeuf entier et travailler le mélange jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et ferme.

 **La quantité de farine peut varier selon la qualité des pommes de terre. L'important est d'obtenir un mélange assez ferme.**

4. Réaliser des boudins de pâte d'un centimètre de diamètre en la roulant sur le plan de travail. Détailler chacun d'eux en petits morceaux d'un ou deux centimètres.

5. Rouler chaque petit morceau sur une planche en bois striée (avec une spatule, un couteau ou même les doigts) pour obtenir les gnocchi. Réserver les gnocchi sur une planche farinée.

 **Si vous n'avez pas de planche à gnocchi, vous pouvez former les gnocchi en les roulant sur une fourchette.**

6. Dans une poêle, faire infuser le beurre avec du poivre, du sel et de la sauge. Lorsqu'il se colore, allonger d'une louche d'eau de cuisson des gnocchi. Éteindre le feu et réserver.

7. Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir (10g de sel par litre d'eau). Lorsqu'elle bout, jeter les gnocchi dedans. Les gnocchi sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Transvaser immédiatement la poêle de sauce au beurre.

8. Terminer la cuisson des gnocchi à la poêle. Ajouter du parmesan en fin de cuisson.

9. Dresser dans un plat de partage. Décorer de quelques feuilles de sauge, de parmesan râpé et servir aussitôt.