





RECETTE AVEC



Gnocchi



Préparation : 45 min
4 personnes
Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 1kg Pommes de terre
- 250g Farine
- 2 cuil. à soupe
- 2 jaunes d'oeuf
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Plongez les pommes de terre pelées pendant 40 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Attention il est indispensable d'utiliser des pommes de terre Bintje ! Egouttez-les soigneusement puis écrasez-les en une purée fine au presse-purée.
2. Incorporez la moitié de la farine et mélangez vivement. Jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
3. Formez de longs rouleaux de 3 cm de diamètre sur le plan de travail fariné. Farinez également vos mains pour que la pâte n'y colle pas. Découpez-les en tronçons de 2 cm de long environ. Roulez-les entre vos mains, puis appuyez légèrement dessus avec les dents d'une fourchette. Saupoudrez-les de farine et déposez-les sur un torchon fariné.
4. Laissez reposer les gnocchis 15 min, bien séparés, sous un torchon. Portez un grand volume d'eau salée à ébullition puis jetez-les y d'un seul coup. Dès qu'ils remontent à la surface (en 3 min maximum), ils sont cuits. Egouttez-les immédiatement et arrosez-les de l'huile d'olive. Servez chaud.

