

Gnocchis à la châtaigne, sans gluten



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 8 mn

Cuisson : 8 mn

Très faciles et rapides à préparer, ils raviront petits et grands, intolérants au gluten ou non.

Ingrédients

- 350 g de pommes de terres
- 150 g de farine de châtaignes
- sel

Préparation

- 1 Plongez dans une casserole d'eau bouillante salée les pommes de terres, avec leur peau.
- 2 Faites-les cuire jusqu'à ce que la pointe de couteau s'enfonce facilement dans la chair.
- 3 Pelez les pommes de terre et écrasez-les en purée, par exemple avec un moulin à légumes mais surtout pas au mixeur.
- 4 Ajoutez la farine de châtaigne et malaxez le tout jusqu'à ce rendre la pâte homogène.
- 5 Divisez la pâte en plusieurs pâtons et roulez-les en boules d'1,5 centimètre de large.
- 6 Découpez des petits tronçons de 3 à 4 cm de long. Marquez-les à l'aide d'une fourchette, farinez-les généreusement.
- 7 Plongez-les 4 minutes dans une casseroles d'eau bouillante salée. Ensuite égouttez-les, nappez-les d'un trait d'huile d'olive. C'est prêt !

Proposé par

Mieux Vivre Auchan

Mieux Vivre par Auchan

Le portail de la bonne alimentation

Manger est un plaisir et doit le rester. Vous trouverez sur [la boutique en ligne Mieux Vivre](#) des produits adaptés aux besoins de ceux qui souhaitent manger mieux et de ceux qui surveillent leur alimentation : produits bio, sans allergènes, sans sel ou sucre ajouté, végétariens...

Découvrez et partagez des recettes gourmandes sans gluten, sans oeuf, sans lait de vache, mais aussi végétariennes avec la communauté Mieux Vivre sur [recettes.mieux-vivre.auchan.fr](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

