

Gnocchis maison aux pommes de terre



Accompagnement **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Pour les ingrédients, je vous donne une recette de base, ensuite c'est au toucher que la pâte se fait. La pâte ne doit pas coller aux mains mais être très élastique.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre - (le mieux, ce sont des vieilles pommes de terre bien farineuses)
- sauce tomate - maison
- gruyère râpé - ou du parmesan râpé (c'est meilleur)
- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 100 g de beurre
- muscade
- sel

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans une cocotte-minute. Ce choix de cuisson permet d'avoir des pommes de terre moins imprégnées d'eau que si elles étaient cuites dans une casserole.
- 2 Après cuisson, épluchez les pommes de terre et réduisez-les en purée.
- 3 Farinez votre plan de travail, puis mettez la purée de pommes de terre et incorporez-y la farine en battant vigoureusement. Ajoutez-la au fur et à mesure jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et bien élastique.
- 4 Ajoutez les oeufs, puis le beurre. Travaillez énergiquement la pâte. Assaisonnez à votre convenance en sel et en muscade. Travaillez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique.
- 5 Formez alors de longs boudins de la grosseur d'un doigt en roulant des morceaux de cette pâte sur le plan de travail. Coupez les boudins en petits morceaux d'un centimètre environ et mettez-les de côté. Si vous voulez, terminez en pressant délicatement une fourchette sur le gnocchi pour y imprimer la marque de la fourchette.
- 6 Plongez les gnocchis par petites quantités dans une grande casserole d'eau bouillante. Retirez-les avec une écumoire quand ils remontent à la surface. Égouttez-les sur un linge propre.
- 7 Mettez-les dans un plat en alternant avec la sauce tomate et servez avec du gruyère râpé ou du parmesan.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

