

Gnocchis

Préparation : 50 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, muscade

Préparation

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur.

Peler les pommes de terre et les placer dans un bol.

Ajouter le sel, le poivre, la muscade.

Ajouter l'huile d'olive.

Écraser les pommes de terre en purée jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.

Ajouter la farine petit à petit.

Malaxer avec les mains jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Former une boule avec la pâte.

Couper la boule en quatre pâtons.

Rouler les pâtons en forme de boudins d'environ deux centimètres de diamètre.

Détailler les gnocchis avec un couteau.

Rouler les gnocchis un par un sur les dents d'une fourchette pour former les crans.

Plonger les gnocchis dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

Bien les égoutter, puis les faire roussir à la poêle.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 9 mars 2019

mimmydou.fr