

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GNOCCHI

**Pour 6 personnes - Préparation : 2h00 + 20 min - Cuisson :
pommes de terre : 40 min + gnocchi : 5 min
~200 : 1kg pommes de terre Bintje - 300g farine T.55 - 2 jaunes
d'oeufs - sel - poivre blanc - noix de muscade -
Cuire les pommes de terre à l'eau froide non pelées pendant 40
minutes. Les éplucher à chaud. Les écraser au presse-purée ou
au moulin à légumes. Attendre qu'elles tiédissent, former un
cratère, ajouter la moitié de la farine et les jaunes d'oeufs. Saler,
poivrer et ajouter la noix de muscade. Compléter par le reste de
la farine. La travailler rapidement jusqu'à la formation d'une
boule lisse. Couper une tranche. Former des boudins ou
saucissons de pâte de 1 à 2 cms de large puis couper en tronçons
de 1cm. Poser un tronçon sur la planchette à stries, appuyer au
milieu, rouler sur la planchette.**

**Les déposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte d'une
feuille de papier sulfurisé. Fariner légèrement le dessus.
Cuisson des gnocchi : Laisser bouillir une grande casserole d'eau
salée. Plonger les gnocchi. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils
remontent tous à la surface. Egoutter avec une écumoire ou une
passoire. Servir sans attendre avec la sauce de votre choix.**