

Gnocchis de pommes de terre

pour 4 personnes

- 500g de pommes de terre
- 60g de farine
- 60g de semoule fine
- 1 jaune d'œuf
- 10g de beurre
- sel et poivre.



■ Une recette italienne classique à base de pommes de terre.

Servir: Comme des pâtes en sauce, sautés ou en gratin.

Variation : Aromatisez avec de la poudre d'épices.

■ Brossez les pommes de terre, et faites les cuire dans l'eau bouillante avec leur peau pendant 25 minutes environ.

■ Egouttez bien les pommes de terre, épluchez-les, et écrasez les à la fourchette ou au presse-purée. Mélangez-les avec le beurre, la farine, la semoule, puis le jaune d'œuf. Salez et poivrez, malaxez bien, et formez une boule de pâte.

■ Coupez la boule de pâte en 4, et roulez-les en boudin de 1,5cm de diamètre. Découpez les boudins en rondelles, puis donnez leur une forme selon votre souhait.

■ Faites bouillir de l'eau salée, et faites cuire les gnocchis. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent, récupérez-les à l'aide d'une écumoire.

Conseils

Utilisez des pommes de terre à purée, du type bintje.