

GNOCCHIS AUX POMMES DE TERRE

Mai 2006 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre à chair farineuse (Bintje)
- ★ 200 g de farine
- ★ 2 œufs
- ★ 50 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Passoire fine, Plat à four, Saladier, Casserole, Écumoire

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,65 € (soit 0,41 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7) pendant 10 minutes. Envelopper des pommes de terre de taille moyenne et égale avec la peau dans du papier aluminium, placer dans un plat à four et mettre à four chaud pour 45 minutes. Retirer le papier aluminium, peler à chaud et presser à travers une passoire au-dessus d'un saladier. Ajouter la farine et bien mélanger, incorporer les jaunes d'œufs et le beurre, saler, poivrer. Rajouter un peu de farine si la pâte est trop collante, laisser refroidir. Faire une boule de pâte homogène, en prélever un quart, faire un rouleau de 1 cm de diamètre, couper tous les deux centimètres et ainsi de suite jusqu'à épuisement de toute la pâte. Faire une boulette avec chaque morceau de pâte, creuser avec le pouce pour faire une coquille et la rouler sur une fourchette pour canneler (favorise la cuisson).

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec le gros sel et l'huile (pour éviter que les gnocchis ne se collent entre eux), y plonger les gnocchis et bien mélanger délicatement, laisser remonter à la surface et prolonger la cuisson 5 minutes; égoutter. Accommoder avec une noix de beurre, du fromage râpé (Emmental, parmesan, ...), sauce tomate, sauce bolognaise, sauce de viande, ... Accompagne les plats en sauce, les viandes poêlées, les poissons grillés, ...