

Gnocchi maison

- 4 Pers. 20 min 40 min
- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de farine de blé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de beurre
- sel, poivre

Ingrédients



• Préparation

ÉTAPE 1



Lavez les pommes de terre puis plongez-les dans une grande casserole remplie d'eau fraîche et salée. Faites-les cuire pendant environ 30 min. En fin de cuisson, plantez la lame d'un couteau dans une pomme de terre. Lorsque la chair est cuite, la lame s'enfonce sans résistance.

ÉTAPE 2



Égouttez les pommes de terre, épluchez-les et réduisez-les en purée à la fourchette ou à l'aide d'un presse-purée à manivelle. Dans un saladier, mélangez la purée de pommes de terre, la farine tamisée et les jaunes d'œufs. Assaisonnez à votre convenance avec le sel et le poivre. Pétrissez ensuite à la main la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

ÉTAPE 3



Farinez généreusement votre plan de travail. Toujours à la main, formez de petites boules de pâtes régulières. Roulez les gnocchis de pommes de terre sur le dos d'une fourchette. Vous pouvez également réaliser les stries avec un couteau, pour démarquer les crans des gnocchis.

ÉTAPE 4

Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée. Pochez-y les gnocchis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Goutez-les pour vérifier leur texture et leur cuisson. Égouttez-les dans une passoire.

ÉTAPE 5

Faites chauffer une poêle avec la cuillère à soupe de beurre. Faites-y dorer les gnocchis quelques minutes, pour le côté croustillant. Servez aussitôt avec un peu de parmesan râpé.