

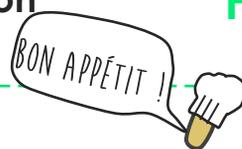
Gnocchis de patate douce



25' Temps de préparation

45' Temps de cuisson

Niveau
Facile



Ingrédients

- 600g de patate douce
- 300g de farine (varie en fonction de l'humidité du légume)
- 1 jaune d'œuf
- 20cl de crème liquide
- parmesan
- sel/poivre
- Pour la sauce : muscade ou feuilles de sauge ou ail



1 Plongez les patates douces pelées pendant 40 min dans un grand volume d'eau bouillante salée ou faites les cuire 20 min à la vapeur. Egouttez-les soigneusement puis écrasez-les en une purée fine, assaisonnez.

2 Incorporez le jaune d'œuf et mélangez vivement. Versez progressivement la farine et malaxer (vous pouvez le faire en 2 ou 3 fois et ajuster selon la pâte). Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et non collante.

3 Réalisez des boudins de pâte entre vos doigts puis coupez les en petits tronçons. Roulez-les entre vos mains, puis appuyez légèrement dessus avec les dents d'une fourchette.



4 Portez un grand volume d'eau salée à ébullition puis jetez-les y d'un seul coup. Dès qu'ils remontent à la surface (en 3 min maximum), ils sont cuits. Egouttez-les immédiatement et arrosez-les de l'huile d'olive.

Vous pouvez les servir dans une sauce crème – sauge / à l'ail et saupoudrez de parmesan !

 Vous pouvez congeler les gnocchis avant de les cuire et vous n'aurez plus qu'à les plonger dans l'eau la prochaine fois !