



Pâtes Gnocchi au potiron



1h05 **30 min** **20 min** **15 min** **260**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gnocchi au potiron

600 g **Potiron(s)**
200 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Parmesan**
1 **Noix de muscade**
0.25 c. à café **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des gnocchi

- 1 Ôter la peau du potiron, détailler la chair en morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire cuire le potiron à l'aide d'un cuit-vapeur jusqu'à ce que la chair soit bien tendre.
- 3 Verser la chair de potiron dans un saladier.
- 4 Ecraser la chair du potiron à l'aide d'une fourchette, laisser refroidir.
- 5 Râper le parmesan à l'aide d'une râpe dans un bol. Réserver.
- 6 Verser l'œuf, la noix de muscade et le parmesan dans le saladier. Amalgamer la pâte à la main.
- 7 Saler et poivrer.
- 8 Ajouter la farine petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse.

Étape 2

Façonnage des gnocchi

- 1 Fariner un plan de travail.
- 2 Couper la pâte en 4 à l'aide d'un couteau de chef.

- 3 Rouler la pâte en boudin, couper de petits tronçons de pâte à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Rouler les gnocchis sur le dos d'une fourchette pour créer des stries et leur donner ainsi leur forme spécifique.
- 5 Disposer les gnocchi sur le plan de travail fariné pour éviter qu'ils ne collent entre eux.
- 6 Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
- 7 Quand l'eau bout, plonger les gnocchi, les laisser cuire pendant quelques minutes : ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.