

Recette de gnocchis au potimarron

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pour la garniture

- 750 g de potimarron (soit un petit potimarron)
- 300 g de farine
- 60 g de parmesan
- 1 œuf
- sel
- poivre.



Préparation

1. Couper le potimarron en 2, l'évider - sans le peler - et le couper en morceau de taille moyenne.
2. Le cuire environ 20 minutes à la vapeur ou 25 minutes au four à 200°C, puis le réduire en purée au presse-purée manuel ou à la fourchette.
3. Dans un grand saladier, mélanger la purée avec l'œuf, puis la farine, le parmesan et 2 pincées de sel. Malaxer pour obtenir une belle pâte homogène et compacte.
4. Sur le plan de travail bien propre, sec et généreusement fariné, former avec la pâte des boudins de l'épaisseur d'un doigt, puis les couper en tronçons d'environ 2 cm. Former les gnocchis en les roulant sur une fourchette.
5. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante. Lorsqu'ils remontent à la surface, c'est qu'ils sont cuits (compter environ 3 min). Les récupérer au fur et à mesure à l'écumoire, les égoutter et les placer dans le plat de service.
6. Servir avec du parmesan ou du fromage râpé. Accompagner avec du pesto, de la crème fraîche ou encore du beurre parfumé avec de la sauge selon vos préférences.

Astuce

Garder les graines des potimarrons et les toaster à la poêle. Elles apporteront du croquant à vos plats.