Gnocchi fait maison

Les gnocchis : recette traditionnelle italienne à base de pomme de terre et de farine de blé. Recette simple à réaliser. Vous pouvez les accompagner avec une sauce aux fromages ou bien une sauce bolognaise. Vous pouvez aussi les parsemer de parmesan avant de servir.

Difficulté : Intermédiaire

Préparation : 01h00

Cuisson : 01h00

Temps total : 02h00

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,5 kgs de pomme de terre
- 400 g. de farine de blé
- 4 œufs
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Lavez les pommes de terre et faites les cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 30 minutes environ (elles doivent être tendres).
2. Faites refroidir les pommes de terre sous l'eau puis les peler et les écraser en purée.
3. Ajoutez la farine ainsi que les jaunes d'œufs, le sel et le poivre. Bien mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Farinez généreusement votre plan de travail. Prenez une partie de votre préparation et la rouler comme un boudin de 3 cm. de diamètre environ. Coupez des tranches de 2cm. environ. Transformer chaque tronçon en boule. Appuyez avec une fourchette chaque boule afin de donner la forme du gnocchis.
5. Les séparer sur votre plan de travail et laissez reposer pendant 15 minutes.
6. Faites bouillir un grand volume d'eau salée. Plongez les gnocchis délicatement en plusieurs fois. Les retirer au fur et à mesure qu'ils remontent à la surface.
7. Mettez de l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir vos gnocchis jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Servez avec un peu de parmesan râpé ou une sauce. Personnellement, j'aime bien mettre de la sauce bolognaise maison.