

## GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE

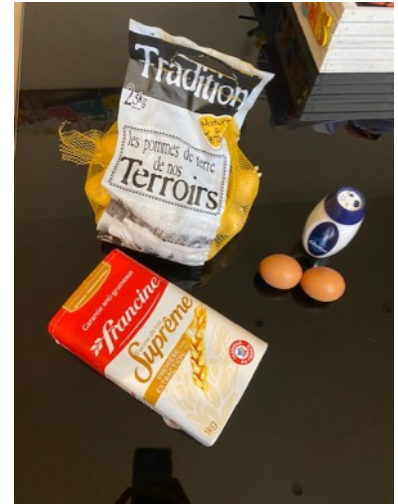
### Ingrédients:

1kg de pomme de terre

250 gr de farine

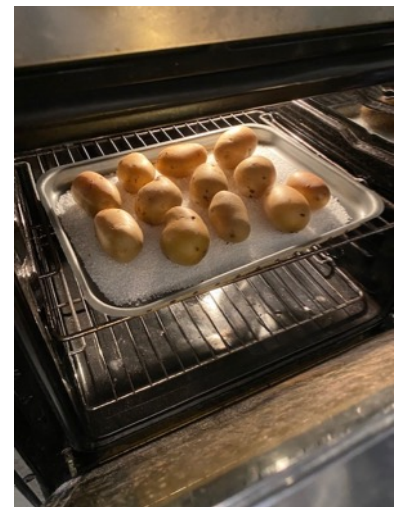
2 jaunes d'œufs

10 gr de sel



### Progression de la recette :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Cuire les pommes de terre sur un lit de gros sel (cela enlève un maximum d'humidité dans la pomme de terre) pendant 45 à 50 mn.



- Mélanger la farine et le sel dans un bol moyen.
- Casser 2 œufs et récupérer les jaunes.



- Quand les pommes de terre sont cuites, sans se brûler, les peler puis les passer à la moulinette ou dans un tamis.



- Laisser refroidir la pulpe, la récupérer puis y ajouter les jaunes d'œufs. Pétrir avec les mains.
- Incorporer ensuite la farine petit à petit en pétrissant avec les mains.



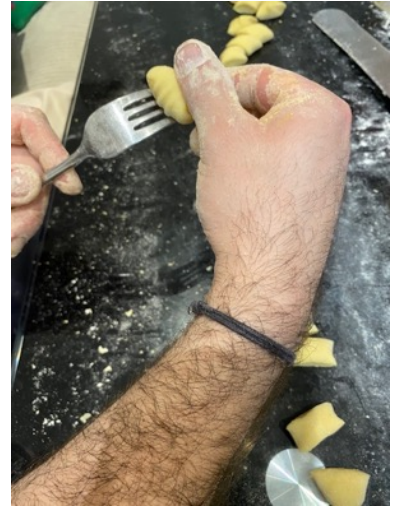
- Pétrir jusqu'à obtenir une belle pâte homogène, la couper en 4, puis rouler avec les 2 mains chaque morceau pour obtenir de longs cylindres réguliers.

- Couper des petits dés de 2 centimètres, puis former des boules.



- Sur le dos d'une fourchette, placer votre boule de pâte à la base des dents de la fourchette et exercer une légère pression tout en roulant le gnocchi sur la longueur des dents de la fourchette. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

- Déposer les gnocchis dans une plaque légèrement farinée.



### **Pour la cuisson:**

- Mettre une casserole d'eau à bouillir avec un peu de gros sel à votre convenance.

- Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante puis dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.

- A accommoder selon l'envie, avec juste un peu de beurre et de parmesan ou une sauce bolognaise maison comme notre Chef !

