



GNOCCHIS POMMES DE TERRE POTIMARRON

INGRÉDIENTS

- 500 g Pommes de terre à purée
- 200 g Farine
- 1 Oeuf
- 120 g Potimarron
- 1,25 cuil. à soupe Huile d'olive
- 27 g Parmesan
- 0,75 Branche de thym
- 13 g Beurre
- Sel
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire avec leur peau dans un casserole d'eau salée, départ eau froide pendant une quarantaine de minutes. Egouttez-les.

Pelez les pommes de terre encore chaude et passez-les au presse-purée.

Coupez la chair de potimarron en petits dès. Poêlez-les dans l'huile avec un peu de sel sur feu moyen/fort pendant une quinzaine de minutes.

Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire. Écrasez les dès de potimarron.

Dans un saladier, mélangez la purée de pommes de terre avec la purée de potimarron, l'œuf, la farine ainsi que du sel.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse. Façonnez vos gnocchis. Farinez-les légèrement.

Plongez vos gnocchis dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface. Egouttez-les.

Poêlez-les 5 minutes dans 20 g de beurre. Salez et poivrez selon votre goût.
Réalisez des copeaux de parmesan.

Servez vos gnocchis en les agrémentant de copeaux de parmesan et de thym frais.