

MES GNOCCHI DE POMME DE TERRE

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 4-5 PERSONNES / PRÉPARATION 45 MIN. / CUISSON 1 MINUTE



Ingédients :

800g à 1kg de vieilles pommes
de terre farineuses
(idéalement des « Bintje »)
200-400g de farine
2 jaunes d'œuf
noix de muscade moulue
1 bonne pincée de sel

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

METTRE 1L D'EAU À BOUILLIR AVEC UNE CUILLÈRE À CAFÉ BOMBÉE DE SEL. EN ATTENDANT QUE L'EAU BOUT, LAVER LES POMMES DE TERRE À L'EAU ET AU VINAIGRE BLANC. SI ELLES SONT PROPRES, NE PAS LES ÉPLUCHER, CELA LIMITERA LA PÉNÉTRATION DE L'EAU LORS DE LA CUISSON. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 160 °C. FAIRE CUIRE LES POMMES DE TERRE DANS VOTRE FAIT-TOUT PENDANT UNE VINGTAINÉ DE MINUTES, PUIS LES PASSER AU FOUR PENDANT 8/10 MINUTES, POUR LES SÉCHER. MOULINER ALORS LES POMMES DE TERRE ENCORE CHAUDES DANS UN MOULIN À LÉGUMES. IL FAUT QUE LA PURÉE OBTENUE SOIT FINE. LAISSER REFROIDIR 10 MINUTES.



AJOUTER LES JAUNES D'ŒFS, 1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL ET LA MUSCADE RÂPÉE. INCORPORER D'ABORD 200G DE FARINE (CE N'EST PAS UNE SCIENCE EXACTE), ET TRAVAILLER RAPIDEMENT LE MÉLANGE, AVANT QU'IL NE DEVIENNE HUMIDE. SÉPARER LA BOULE EN PLUSIEURS PÂTONS, FARINER LE PLAN DE TRAVAIL, ET FAIRE DES BOUDINS DE 2 CM DE DIAMÈTRE. UNE FOIS LES BOUDINS PRÊTS, METTRE L'EAU DE CUISSON À BOUILLIR (10CM D'EAU) AVEC UN PEU DE SEL, ET PRÉPARER UN SALADIER D'EAU FROIDE À CÔTÉ DU PLAN DE CUISSON. DÉCOUPER LES BOUDINS EN GNOCCHI, ET LES ROULER SUR LE DOS D'UNE FOURCHETTE. LES POCHER DANS L'EAU BOUILLANTE AU FUR ET À MESURE. TRAVAILLEZ VITE ET PAR BOUDIN. LORSQU'ILS REMONTENT À LA SURFACE, C'EST QU'ILS SONT PRÊTS ! LES COLLECTER AVEC UNE ÉCUIMOIRE, LES PASSER DANS L'EAU FROIDE, PUIS LES ÉGOUTTER.

♡ SELON VOS GOÛTS, LES GNOCCHIS PEUVENT ÊTRE SAUTÉS À LA POÊLE AVEC UN PEU DE BEURRE, OU ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE TOMATE ! MIAM !