

# Gnocchis classiques

**Ingrédients** : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine complète (ou semie complète) – 1 œuf bio



Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité.

Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez l'œuf la purée.

Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot).

Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre.

Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marqués.

Réserver sur une plaque farinée.

Faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois.

Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

Il ne vous reste plus qu'à les poêler avec un peu de beurre et les aromates de votre choix, ou les faire en gratin, en sauce... C'est vous qui choisissez !

---

## Mon pot au feu de casting

Quand l'année dernière je me suis inscrite à Masterchef, j'ai longtemps cherché une recette... J'ai eu envie de marier le plat familial terroir et la gourmandise d'un foie gras. C'est avec ce plat que j'avais passé les sélections, même si je n'ai pas pu aller plus loin pour des raisons pro. Voici donc mon pot au feu au foie gras et gnocchis maison.

**Pour 4 personnes** : 8 petites carottes – 8 petits navets violets – 1 lobe de foie gras de canard cru – 8 petits oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – 4 branches de thym frais.

**Pour les gnocchis** : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé. (il y en aura forcément de trop, mais vous pourrez les congeler pour les utiliser plus tard).

Commencez par préparer les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de

terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marquer. Réservez-en 32 pièces sur une plaque farinée. Faites cuire le reste et congelez-le.

### **Préparez ensuite le pot-au-feu**

Épluchez tous vos légumes délicatement pour leur donner un aspect arrondi. Lavez vos poireaux. Coupez-les en biseau. Réservez.

Coupez votre foie gras en 4 morceaux de même taille. Réservez.

Dans votre cocotte, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir vos légumes (sans trop les colorer) quelques minutes. Couvrez avec de l'eau et ajoutez le sel et le bouquet garni. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 40min-1h. Vérifiez à l'aide la pointe d'un couteau que vos légumes sont fondants. Ajoutez alors le foie gras et les gnocchis. Augmentez légèrement le feu. Quand les gnocchis remontent à la surface, c'est prêt à servir. Rectifiez l'assaisonnement si besoin au dernier moment sur une assiette dressée.

---

# Gnocchis maison à l'italienne

**Pour 4/5 Personnes :** 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé – 1 grand boîte de tomates concassées – 1 feuille de laurier – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 1 poignée d'olives noires – sel – poivre – huile d'olive

## **Pour les gnocchis :**

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marquer. Réserver sur une plaque farinée.

Après la cuisson de la sauce, faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

## **Pour la sauce :**

Dans une sauteuse, faites chauffer 1CS d'huile d'olive, et ajoutez votre oignon émincé, votre ail haché. Laissez dorer pendant 4/5min à feu moyen. Ajoutez ensuite la totalité de votre boîte de tomates concassées, votre feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert pendant 25min pour

que la sauce épaississe. Quand la sauce est prête, faites cuire vos gnocchis et réservez-les dans une jatte avec un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'ils collent. Quand tous les gnocchis sont prêts, versez-les dans la sauteuse où se trouve la sauce. Mélangez bien. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes à couverts pour que les gnocchis s'imprègnent bien de la sauce.

Au moment de servir, versez une portion dans une assiette creuse, ajoutez du parmesan et quelques olives noires (vous pouvez aussi ajouter du basilic frais). A table !