



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Gnocchis maison à l'italienne au pesto

Pour 4 personnes | Très facile

80 min | **0.50€** La portion (prix indicatif)



Mettez la main à la pâte pour réaliser des gnocchi maison. Vous aurez besoin de sel et pour plus de gourmandise, vous pouvez rajouter dans votre liste de course du parmesan rapé.

Les ingrédients

- **500 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **140 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **1 pièce** de Oeuf
- **3 c à s** de Pesto de basilic

Étapes de préparation



Préparation : 50 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1 Entaillez légèrement la peau de 500 g de pommes de terre pour faciliter l'épluchage, en faisant tourner la lame du couteau autour de la pomme de terre.
- 2 Faites-les cuire (avec la peau) dans de l'eau bouillante pendant au moins 15 min.
- 3 Vérifiez la cuisson au bout de 15 min en y enfonçant une lame de couteau. Vous devez pouvoir enfoncer le couteau sans force mais attention de ne pas surcuire les pommes de terre au risque d'avoir des gnocchis beaucoup trop gluants et amidonnés. Si besoin, ajoutez plus de temps de cuisson.
- 4 Quand les pommes de terre sont cuites, épluchez-les pendant qu'elles sont encore

chaude.

Puis écrasez-les à l'aide d'une fourchette.

Astuce pour les éplucher et les écraser en même temps : coupez-les d'abord en 2 dans la longueur. Puis écrasez-les en les appuyant au-dessus d'un tamis. La peau va rester dans le tamis alors que la chair va passer au travers, pratique !

- 5 Ajoutez 500 g de farine et 1 càc de sel aux pommes de terre écrasées. mélangez pour obtenir un mélange à peu près homogène. Vous pouvez ensuite ajouter un œuf et pétrir la pâte
- 6 Laissez la pâte reposer 5 à 15 min.
- 7 Après le temps de repos, pétrissez un peu la pâte puis formez un boudin. Divisez-le en morceaux égaux.
Façonnez chaque morceau en long boudin d'env. 2 cm de diamètre.
- 8 Coupez ensuite les boudins en gnocchis.
- 9 Vous pouvez soit former les gnocchis en boules (plus rapide), soit leurs donner une forme traditionnelle striée.
Dans ce cas, utilisez l'intérieur de la fourchette. Placez le gnocchis au bout des dents, appuyez dessus pour le marquer.
Faites-le rouler vers l'extérieur. Soudez en pressant les bords en arrivant à la fin.
- 10 Façonnez chaque gnocchi et passez à la cuisson.
- 11 Dans une casserole, portez de l'eau salée à ébullition. Ajoutez-y les gnocchis.
Mélangez doucement pour éviter qu'ils ne collent entre eux.
Faites cuire 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface.
Égouttez-les.
- 12 Dans votre poêle, faites chauffer de l'huile à feu moyen.
Quand elle est chaude, ajoutez les gnocchis. Faites-les cuire env. 5 min pour les dorer.
Remuez de temps en temps
- 13 Ajoutez ensuite 3 càs de pesto et mélangez pour enrober les gnocchis.
- 14 Servez aussitôt. Poivrez de quelques tours de moulin à poivre, et ajoutez du parmesan râpé si vous en avez.