

Gnocchi de potiron aux pommes de terre



Ingrédients :

(pour 5 / 6 personnes)

600 g de potiron
350 g de pommes de terre
250 g de farine
beurre
sauge
crème fraîche
parmesan

- Faire cuire au four (th 200°) le potiron découpé en gros dés, dans un plat recouvert de papier alu 40 mn ; laisser refroidir
- Si le potiron reste humide, l'enrouler dans un linge et éliminer le surplus d'humidité
- Écraser le potiron
- Mettre les pommes de terre à cuire dans de l'eau salée pendant 20 mn ; veiller à ce qu'elles ne s'écrasent pas. Laisser refroidir, les peler et les écraser.
- Mélanger le potiron, les pommes de terre et la farine ; travailler la pâte
- Former des "boudins" de pâte (1 à 1,5 cm de diamètre), et les découper en petits tronçons de 1 cm
- Donner si possible une forme à chaque gnoccho en le roulant sur une fourchette (facultatif)
- Cuire les gnocchi dans une grande quantité d'eau salée ; ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface
- Frire de la sauge dans de l'huile et du beurre
- Ajouter à la sauge les gnocchi (facultatif) ou servir les gnocchi à la sortie du bouillon
- Servir avec du parmesan et un peu de crème, et décorer de sauge fraîche et frite