



Gnocchis de pomme de terre

Plat principal



Végétarien

Moyennement difficile :

Bon marché :

Préparation : long!

Cuisson : 1 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre (éviter les pommes de terre nouvelles)
- 1 kg de farine
- 1 oeuf

Accompagnement :

- sauce tomate (provençale, bolognaise...)
- parmesan râpé

Préparation :

Eplucher les pommes de terre, les mettre à cuire dans l'eau, comme pour une purée.

Une fois cuites, les égoutter et les écraser (fourchettes ou moulin à légumes), pour obtenir une purée. Y rajouter un oeuf entier, sel et poivre.

Voilà le plus dur et le plus long (prévoir un grand plan de travail): prendre une grosse louche de purée, mettre sur la table préalablement farinée, et travailler la purée avec autant de farine que nécessaire pour obtenir une pâte comparable à une pâte à tarte, attention elle ne doit pas être trop dure non plus.

Une fois en boule, prendre une petite poignée de cette pâte et en faire un boudin que vous couperez avec votre couteau tout les 2 cm environ afin d'obtenir des 'coussinets'. Mettre à part et... recommencez avec tout le reste de purée!

Une fois terminé, mettre les gnocchis dans une grosse marmite pleine d'eau bouillante. Une fois remontés à la surface, laissez-les une mn. Puis égouttez-les.

Servez avec une bonne sauce tomate et du parmesan.



Recette proposée par magali

Les commentaires des internautes

5/5

Boune33

(avis du 22/01/2012 sur la recette Gnocchis de pomme de terre)

Super !!! Facile à faire et amusant (ma fille de 2 ans m'a aidé) en plus c'est vraiment très bon. Je les ai fait revenir à la poêle c'était comme dans la pub ! Toute la petite famille s'est régalée ! Merci beaucoup !

5/5

miandr

(avis du 13/12/2011 sur la recette Gnocchis de pomme de terre)

Ma mémé, une fois faits, laissait les boudins de gnocchis reposer toute la nuit, et on les faisait cuire le lendemain, c'était un plat de fête.

- 2/5** **maman4x**
(avis du 26/09/2011 sur la recette Gnocchis de pomme de terre)
Beaucoup beaucoup trop de farine ! Pour 1 kg, 150g suffisent, sinon les gnocchis durcissent et ne sont pas fondants, ce qui est leur principale qualité. En Italie on les manges "al dente" mais pas "en bois"... La qualité des pommes de terre n'est pas à négliger, il convient de choisir des pommes de terre "vieilles" idéales pour les purées, fuir les pommes de terre nouvelles...
- 2/5** **Corinne_672**
(avis du 07/11/2010 sur la recette Gnocchis de pomme de terre)
Déçue... Heureusement suite à quelques conseils j'ai également mis moins de farine (700 g) mais c'était encore beaucoup trop ! Bien que les enfants aient adoré et suite aux conseils de parentée italienne, pour 1 kg de pommes de terre mettre 110 g de farine ! Et là vous aurez un gnocchi qui fond sur la langue. Question de goût bien sûr.
- 5/5** **irene2010**
(avis du 17/10/2010 sur la recette Gnocchis de pomme de terre)
Super bon ! Pour la farine, j'ai également dosé à l'oeil. J'ai salé la pâte. Je suis nulle pour faire des boudins alors ma fille de 4 ans s'en est chargée. Pour le reste de la pâte (elle s'est vite lassée !) j'ai fait des boulettes que j'ai écrasé. Cuisson à l'eau puis poêlés au beurre : un régal ! 2h de travail engloutis en 10 min !

© Marmiton.org, 1999-2012

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**