

Recette de gnocchis facile



Cette recette est en vidéo sur YouTube. Le lien est juste ici :

Ingrédients : (5-6 personnes)

- 1kg de pommes de terre
- 2 jaunes d'oeufs
- 200g de farine
- 3-4 cuillères à soupe de parmesan râpé

Etapes de la recette :

1. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante.
2. Les égoutter et les éplucher.
3. Mettre les pommes de terre dans un presse-purée et les presser.
4. Ajouter les jaunes d'oeufs, le parmesan râpé et la farine et pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène et assez souple.
5. Façonner des boudins et couper les petits gnocchis au couteau.

6. Former une petite boule avec les petits gnocchis et les rouler sur une fourchette.
7. Les faire cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
8. Pour qu'ils soient encore meilleurs, les faire revenir dans une poêle avec du beurre.

Astuce : Laisser refroidir les pommes de terre en purée avant d'ajouter les autres ingrédients.

Bon appétit ;)