

GNOCCHIS MAISON



Préparation : 20' + 10' de cuisson

Matériel : 1 faitout ou casserole + 1 saladier + 1 poêle

Ingrédients pour 4 personnes :

- 70 g de farine de riz
- 50 g de fécule de maïs
- 400 g de purée de pommes de terre
- 1 jaune d'oeuf
- huile d'olive
- sel

Préparation

- mélanger la farine de riz, la fécule de maïs, le sel, la purée et le jaune d'oeuf. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
- confectionner des rouleaux de pâte d'une épaisseur de 2cm et couper des petits cubes de 2 cm.
- A l'aide d'une fourchette, former des stries sur chaque gnocchi et les faire cuire dans de l'eau bouillante
- pour éviter qu'ils ne se collent tous entre eux, les cuire par petites quantités. Dès qu'ils remontent à la surface, cela signifie qu'ils sont cuits. Les retirer à l'aide d'une écumoire
- pour finir, terminer la cuisson dans une poêle à feu moyen avec de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient dorés
- vous pourrez agrémenter les gnocchis avec du pesto, du parmesan, de la sauce tomate ou tout autre accompagnement de votre choix