



## GNOCCHI

(Pour 4 personnes - Préparation 1h - Cuisson 2 min )

### Les ingrédients :

500 Grs de purée de pomme de terre sèche à base de vieilles P-de-T - 125 Grs de farine T55 - 20 Grs d'oeuf.

### La réalisation :

- 1 - Réalisez votre purée comme vous savez bien le faire ou alors si vous êtes vraiment pressé ce jour là faites comme moi, achetez de la purée portionnable au rayon surgelé et en dégelé 500 Grs au four à micro-ondes 7-8 minutes à 800-900W.
- 2 - Quand la purée est réchauffée même si il reste encore quelques morceaux congelés ce n'est rien ils vont finir par fondre ... ajoutez les 125 Grs de farine et l'oeuf.
- 3 - Bien mélanger pour obtenir une boule homogène. A partir de cette boule, découpez des morceaux de 100 Grs environ que vous roulez en boudin de 2cm de diamètre.
- 4 - Découpez les boudins en morceaux de 3cm de long et formez des boules avec tous ces morceaux de boudin.
- 5 - Déposez chaque boule sur le dos d'une fourchette et appuyez pour imprimer les dents de la fourchette dans le gnocchi qui commence enfin à ressembler à un vrai même si il est un peu plat à cette étape là.
- 6 - Roulez chaque gnocchi sur lui même de façon à conserver les rainures à l'extérieur et le déposer sur une assiette.
- 7 - Quand vous avez terminé toute les mises en forme, faire bouillir 2 litres d'eau salée et y jeter les gnocchi par dizaine en sortant avec une écumoire ceux qui remontent à la surface au fur et à mesure car c'est le signe qu'ils sont cuits.

