



Gnocchi maison avec un coulis de tomates

Ingrédients pour le coulis de tomates :

1 oignon
1 boîte de tomates pelées
2 cs de concentré de tomates
sel, poivre

Préparation :

Faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive
Ajouter les tomates pelées, le concentré de tomates, saler et poivrer
Cuire 15 minutes, passer au mixer

Ingrédients pour les gnocchis :

500 grammes de pommes de terre (bintje)
100 grammes de farine (+ ou -)
1 oeuf
sel

Préparation :

Eplucher, couper en morceaux et rincer les pommes de terre
Cuire dans une casserole d'eau salée, laisser tiédir, réduire en purée
Mettre sur un plan de travail et faire un puit au milieu, ajouter l'oeuf et peu à peu la farine
Pétrir la pâte afin qu'elle devienne molle et légère, elle ne doit pas coller, mais rester humide
Prendre un morceau de pâte, former un boudin de l'épaisseur d'un petit doigt
Couper en tronçons de 2 cm environ, les enfariner généreusement
puis presser chaque morceau sur les dents d'une fourchette avec le pouce
Cuire les gnocchis par petite quantité, dans un grand volume d'eau bouillante salée,
lorsqu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire
Napper de coulis de tomates et décorer avec quelques petites feuilles de basilic

