

CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Voici une délicieuse recette de Gnocchis sauce Tomate et Fromage, qui n'est pas officielle mais que je mangeais lorsque j'étais petit.

Les puristes s'accommoderont de la simplicité de la préparation ainsi que du résultat.

Je vous souhaite un très bon appétit.

CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Les ingrédients:

500 g Pommes de terre

250 g Farine

2 Jaune d'œufs

Sel

Poivre

Muscade

Sauce:

Sauce Tomate

Fromage râpé

1 Noisette de beurre



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Epluchez et faites cuire
les pommes de terre.



Egouttez les et
assaisonnez de sel,
poivre et un soupçon de
muscade



Passez l'ensemble au
presse-purée.



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Etalez votre purée sur le plan de travail et laissez refroidir un peu pour pouvoir la travailler à la main.

Formez un puit et incorporez les jaunes d'œufs.

Ajoutez la farine petit à petit en travaillant la pâte.



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Travaillez légèrement la pâte sans trop insister. Laissez reposer un peu.



A l'aide d'une corne, coupez un morceau de pâte et formez un boudin d'environ 1,5 à 2 cm de diamètre.



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Avec la corne, coupez des petits tronçons de pâte et roulez-les en boule.



A l'aide d'une fourchette, marquez légèrement vos boules. (Cela retient la sauce à la dégustation).



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Faites bouillir une grosse quantité d'eau salée et plongez-y quelques gnocchis.



Lorsqu'ils sont cuits, les gnocchis se mettent à flotter. Vous n'avez plus qu'à les récupérer à l'aide d'une écumoire.



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Réservez vos gnocchis dans un plat.



Dans votre poêle, faites fondre une
noisette de beurre.



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Faites dorer à votre convenance vos gnocchis.



Ajoutez votre sauce tomate et remuez l'ensemble.



CUISINE
GNOCCHIS
MAISON

Un peu de fromage râpé et

TADAAAAA

Il ne vous reste qu'à vous servir
et à déguster...

Vous pouvez également les
faire dorer un peu au four...

Bon appétit et à bientôt..



Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:

BOITEALAPIN.FR



BOITEALAPIN.FR

UNE ENVIE DE LIBERTE...

Très bonne journée à vous et à bientôt...