

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

Je vous souhaite un très bon appétit.



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



Epluchez et faite cuire les pommes de terre.

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

Passez l'ensemble au presse-purée.







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.





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.





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

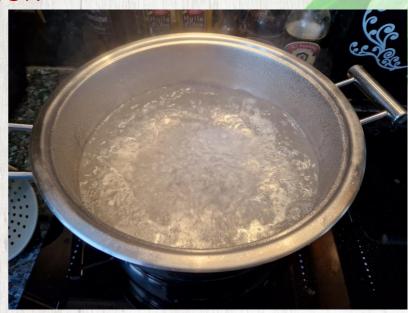
A l'aide d'une fourchette, marquez légèrement vos boules.(Cela retient la sauces à la dégustation).





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.







Réservez vos gnocchis dans un plat.

Dans votre poêle, faites fondre une noisette de beurre.





Faites dorer à votre convenance vos gnocchis.

Ajoûtez votre sauce tomate et remuez l'ensemble.







Un peu de fromage râpé et

TADAAAA

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



Très bonne journée à vous et à bientôt...