

Recette légume : le potiron

Gnocchi au potiron



Peler puis couper le potiron en gros dés après l'avoir débarrassé de ses graines et cœur filandreux.

Verser les dés dans une casserole et couvrir à ras avec de l'eau, salez et faire bouillir 20 minutes environ.

Egoutter les morceaux de potiron et les réduire en fine purée au mixer ou au moulin à légume en utilisant la grille fine.

Réduire cette purée 10 minutes environ dans une casserole, à feu doux, en remuant de temps en temps pour qu'elle n'attache pas, puis laisser refroidir dans une terrine.

Incorporer alors la farine tamisée, un œuf entier, du sel, du poivre et une pincée de muscade râpée, pétrir. Il est possible de pétrir cette pâte dans un robot ou à la main : la pâte doit être souple et ne pas coller aux doigts. Rajouter dans le cas contraire un peu de farine.

Rouler ensuite la pâte de façon à obtenir un boudin de 1 cm de diamètre. Tronçonner le en petits morceaux de 1,5 cm de long.

Plonger les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante.

Régalez-vous !

Les courses :

- 1.5kg de potiron
- 200g de farine
- 1 œuf
- Noix de muscade
- 25g de beurre
- 50g de gruyère râpé
- Ciboulette
- Sel, poivre du moulin

En option :

- Crème fraîche liquide
- Parmesan

