

GNOCCHI MAISON



Temps de préparation: 40mn - Temps de cuisson: 32mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 50g Parmesan
- 1l Eau
- 800g Patate farineuse
- 350g Farine
- 1 Oeuf
- 2cc Sel

Préparation:

- Mettre 50g de parmesan dans le bol de mixage et râper 15 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Verser 1l d'eau dans le bol de mixage, mettre l'ensemble Varoma en place et mettre les 800g de rondelles de pommes de terre en les répartissant bien, puis faire cuire 30 min/Varoma/vitesse 1. Retirer l'ensemble Varoma et garder au chaud.
- Vider l'eau du bol de mixage, ajouter 50 g de farine et les pommes de terre. Mélanger 20 sec/vitesse 5.
- Ajouter 300g farine, l'œuf, le parmesan râpé et le sel. Pétrir 20 sec/vitesse 3.
- Verser la pâte sur un plan de travail fariné, saupoudrer les mains de farine et former une boule.
- Prendre de petits morceaux de pâte et les rouler sur le plan de travail fariné, pour obtenir des boudins de 2 cm de diamètre. Les couper en morceaux de 1,5 cm pour former des gnocchis. Rouler brièvement les gnocchis avec les dents d'une fourchette, un à un, afin de créer leur fameux aspect strié.
- Faire cuire les gnocchis dans de l'eau salée, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les sortir avec une écumoire et transvaser dans le Varoma. Transvaser dans un plat de service et servir chaud, avec le condiment de votre choix.