

GNOCCHI



Temps de préparation: 1h 10mn - Temps de cuisson: 4mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 50g Parmesan
- 800g Pommes de terre
- 300g à 350g Farine
- 1 Oeuf
- 2cc Sel

Préparation:

- Dans le bol: Mettre le parmesan dans le bol de mixage et râper 15 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Verser l'eau dans le bol de mixage, mettre le Varoma en place, mettre les rondelles de pommes de terre dans le Varoma et cuire 30 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma et maintenir au chaud.
- Vider l'eau qui se trouve dans le bol de mixage, ajouter 50 g de farine et les pommes de terre. Réduire en purée 20 sec/vitesse 5.
- Ajouter la farine restante (250-300 g), l'œuf, le parmesan et le sel puis pétrir 20 sec/vitesse 3.
- Disposer la préparation sur une plaque à pâtisserie farinée, se fariner également les mains et former une boule avec la pâte.
- Prélever de cette boule de petites portions et former des boudins de 2 cm de diamètre. Couper ces derniers tous les 1,5 cm et les façonner en gnocchi. Rouler chaque gnocchi sur les dents d'une fourchette et appuyer une fois au milieu afin d'obtenir les stries typiques ou avec une plaque à gnocchi
- Cuire les gnocchi dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter ensuite à l'aide d'une écumoire et mettre dans le Varoma. Transvaser dans un saladier de service, assaisonner selon vos goûts et servir chaud.