

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

Préparation : 30 min

Total : 1 h 05 min

Ingrédients :

750 g de pommes de terre bintje

200 g de farine de blé

2 jaunes d'œuf

Sel

Poivre

1000 g d'eau

Préparation :

Laver les pommes de terre. Les mettre entières et avec leur peau dans le Varoma.

Mettre 1000g d'eau dans le bol du Thermomix, poser le **Varoma** sur le bol et faire cuire **30 minutes / température Varoma/vitesse 1**.

Une fois les pommes de terre cuites, les sortir du Varoma, vider l'eau du bol et le sécher.
Peler les pommes de terre, les couper en morceaux et les mettre dans le bol.

Mixer 10 secondes à vitesse 3.

Ajouter les jaunes d'œuf, la farine, le sel et le poivre. Mixer 20 secondes à vitesse 3 tout en s'aidant de la spatule par l'orifice du bol.

Fariner copieusement le plan de travail. Prendre des boules du mélange, les fariner et les rouler sur le plan de travail de façon à obtenir des boudins assez longs et de 3cms de diamètre environ.

Avec un couteau, couper les boudins régulièrement pour former les gnocchis. Rouler chaque gnocchi dans la farine, puis le faire rouler sur le dos d'une fourchette pour faire les décorations.

Plonger les gnocchis dans un grand volume d'eau bouillante additionnée de gros sel. Quand les gnocchis remontent à la surface, attendre encore 1 minute après le retour de l'ébullition puis les égoutter.

Pour les rendre croustillant faire fondre du beurre dans une poêle, y mettre les gnocchis à dorer en surveillant bien, que cela ne brûle pas.

Sans thermomix :

Préparation :

Cuire les pommes de terre à la Vapeur sans enlever la peau.

Peler les pommes de terre, les couper en morceaux et les mettre dans le presse purée.
Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, et la farine et bien mélanger.

Fariner copieusement le plan de travail. Prendre des boules du mélange, les fariner et les rouler sur le plan de travail de façon à obtenir des boudins assez longs et de 3cms de diamètre environ.

Plonger les gnocchis dans un grand volume d'eau bouillante additionnée de gros sel. Quand les gnocchis remontent à la surface, attendre encore 1 minute après le retour de l'ébullition puis les égoutter.

Pour les rendre croustillant faire fondre du beurre dans une poêle, y mettre les gnocchis à dorer en surveillant bien, que cela ne brûle pas.

Bon appétit

Myhomemadecook.com