

GNOCCHIS

382

Pour 60 pièces:

500 g de purée de pommes de terre

100 g de farine 2 jaunes d'œuf

20 g de parmesan râpé

20 g de beurre demi-sel

sel poivre.

Cuire les pommes de terre sur du gros sel à 180° pendant 50 minutes , les éplucher, passe au tamis ajoute la farine et le parmesan. Rectifie l'assaisonnement et ajoute le beurre salé puis les jaunes d'œufs . Mélange et forme des boudins de 2 cm de diamètre puis taille des morceaux pour faire des petites boules de 10 g que tu roules dans le creux de la main. Forme les gnocchis à la planche à gnocchis. Dans un grand bain d'eau salé bouillante, plonge les gnocchis , attends qu'ils remontent à la surface et les retirer, les plonger dans un bain d'eau glacée , les réserver au frais...

