

## GNOCCHI MAISON

### il faut :

- 1 kilo de pommes de terre
- 250 grammes de farine
- 2 jaunes d'œuf

### matériel :

- une casserole
- un saladier
- une poêle

1- **Laver** et **couper** en morceaux les pommes de terre. Les **plonger** dans beaucoup d'eau froide et salée. Faire **cuire** environ 30 minutes et **vérifier** qu'elles sont cuites. **Égoutter** et les **réduire** en purée avec une fourchette ou un presse-purée. **Laisser refroidir**.

Dans un saladier, **mélanger** la purée, la farine, les jaunes d'œuf et **saler**. **Pétrir** à la main.

2- **Fariner** un plan de travail et **former** à la main des petites boules de pâte. **Rouler** les gnocchi sur le dos d'une fourchette ou **faire** des petits crans avec un couteau.

**Mettre** les gnocchi dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent. Ça ne prend que quelques minutes, **goûter** pour **vérifier** la cuisson. Les **égoutter**.

Si on les aime croustillants, on peut les **passer** à la poêle avec du beurre ou de l'huile.

Ils se mangent comme les autres pâtes, avec ce que l'on veut : sauce tomate, fromage...

Bon appétit !

