










Gnocchis

Temps 50 min / recette pour 4 personnes

Temps de préparation 40 min

Temps de cuisson 10 min

Ingrédients:

-  1 kg de pomme de terre (Bintje)
-  400 g de farine
-  1 œuf
-  1 cuillère à soupe d'huile
-  50 g de beurre ou margarine
-  Poivre
-  [Sel](#)

Préparation:

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire. Passez-les au moulin à légumes et incorporez le beurre ou margarine en petits morceaux. Dans une jatte, mélangez l'œuf, la muscade, l'huile et le sel. Ajoutez les pommes de terre écrasées et la farine. Travaillez l'ensemble de façon à obtenir une pâte bien lisse.
- Divisez la pâte en 4 morceaux.
- Formez 4 rouleaux longs et fins.
- Farinez-les et coupez-les en tronçons de 1 cm et donnez-leur une forme de gnocchis en les écrasant à la fourchette dans la main.
- Pochez les gnocchis dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent en surface, ils sont cuits. Égouttez-les.

Bon appétit !