

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **GNOCCHI SAUCE DAUBE**

**Pour 6 personnes :**

**1,200 kg de pommes de terre Bintje (pour moi) ou Désirée (pour le chef) - 2 jaunes d'oeufs - 250g farine T.55 - 1 pée sel - 1 pée muscade moulue -**

**Mettre les pommes de terre non pelées (mais lavées) dans une grande casserole d'eau froide. Porter à ébullition. Baisser le feu et cuire 20 minutes environ (jusqu'à ce qu'un pique s'y enfonce facilement). Bien les égoutter. Les passer à la moulinette au dessus de la casserole. Remettre sur le feu et sécher la pulpe de pommes de terre tout en tournant avec une cuillère en bois (3 à 4 minutes). Elle ne doit plus rendre d'eau. Laisser tiédir hors du feu. □**

**Sur le plan de travail légèrement fariné, verser la pulpe, creuser un puits, mettre à l'intérieur les jaunes d'oeufs, la farine, le sel, la muscade. Ramener délicatement la pulpe de pommes de terre au centre mais rapidement pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite. Former une boule. Découper en 4. Façonner des boudins de 1,5cm puis découper chacun d'eux en morceaux de 1,5cm environ. Les disposer sur une plaque farinée.**

**Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Cuire les gnocchi en plusieurs fois pendant 1 à 2 minutes, ils doivent remonter à la surface. Les sortir avec une écumoire et bien les égoutter.**

**Réchauffer la sauce de votre choix en ajoutant une louche d'eau de cuisson. Ajouter les gnocchi dans la sauce, mélanger et laisser chauffer 2 à 3 minutes. Servir, sans oublier le parmesan (râpé frais).**