

## Gnocchis à la courge

Ingrédients pour 4 personnes (environ 48 gnocchis, soit 12 par personne) :

- 180 g chair de courge (de préférence potimarron)
- 250 g farine T55
- 20 g jaune d'œuf



Une recette du blog « La cuisine de Bernard »



- Couper la courge en deux puis en petits quartiers, enlevez les graines, puis couper en morceaux et enlever la peau.
- Faites cuire 20 minutes à la vapeur. Vérifiez la cuisson en y plantant une fourchette.
- Récupérez le poids de courge nécessaire dans un saladier. Mixez au mixeur plongeant pour obtenir une purée lisse.
- Ajoutez le jaune d'œuf et la farine. Mélangez d'abord à la cuillère puis à la main. Ajuster au besoin la quantité de farine en fonction de la qualité de la chair obtenue. Vous devez obtenir une boule qui ne colle presque plus au toucher.
- Pour faire les gnocchis, il vous faudra une petite planche prévue à cet effet, ou alors une fourchette peut aussi faire l'affaire (les stries seront moins prononcées) :
  - Pesez une boulette de 8 à 10g et roulez-la bien entre vos mains. Posez-la sur la planchette.
  - Enfoncez le pouce dedans en la faisant rouler sur le bois. Vous allez obtenir un joli gnocchi tout beau ! Faites de même pour tous les gnocchis.
- Vous pourrez les cuire dans la foulée ou alors les congeler (congelez-les à plat sur une plaque et quand ils sont durs, les accumuler dans une boîte, de cette façon ils ne perdront pas leur belle forme).