

Gnocchi de Butternut

Ingrédients pour 2 personnes:

- 1 jaune d'œuf
- 250 g de courge Butternut
- 200 g de farine
- Sel

Préparation :

1. *Epluchez, coupez la courge en petits morceaux et faites la cuire dans une casserole avec un peu d'eau pendant 15 à 20 minutes.*
2. *A l'aide d'un presse purée, écrasez la courge et mettez la dans un saladier.*
3. *Ajoutez le jaune d'œuf, le sel et mélangez.*
4. *Versez la farine en pluie tout en remuant avec une cuillère en bois puis pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène et non collante, ne pas hésiter à ajouter un peu de farine.*
5. *Déposez la pâte sur un plan de travail fariné.*
6. *Séparez la boule de pâte en deux morceaux.*
7. *Avec chaque morceau de pâte, formez des boudins de grosseur équivalente puis coupez-les en tronçon de même taille.*
8. *Malaxe chaque tronçon avec vos mains puis formez une petite boule.*
9. *Pour donner la forme typique aux gnocchis, déposez la boule sur le dos d'une fourchette puis roulez la délicatement avec l'index. Attention à ne pas les déformer.*
10. *Portez une casserole d'eau salée à ébullition, plongez les gnocchis et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface (2 minutes environ).*
11. *Egouttez les puis servez les aussitôt.*

