

Gnocchis de pommes de terre



“ Pour cette recette, j’ai reproduit la méthode du Chef Georges Flaig, de l’hôtel restaurant Anthon d’Obersteinbach, que j’ai précieusement notée dans le cadre d’un atelier des [jeudis de la gastronomie de la CEFPPA](#). [Adrien Zeller à Illkirch-Graffenstaden.](#) ”

Les Ingrédients :

Pâte à gnocchis (pour 6 à 8 personnes)

- 1 kg de [pommes de terre](#) fraîchement râpé
- 300 g de farine T55
- 1 jaune d’œuf
- 50 g de parmesan
- 1 œuf
- Gros sel

Les Étapes :

Déposez un fond de gros sel dans un plat de taille appropriée. Brossez les pommes de terre entières puis déposez-les en une seule couche dans ce même plat. Enfournez puis laissez cuire à 160°C pendant 60 à 90 minutes (*le temps de cuisson varie en fonction de la taille des pommes de terre*).

Une fois les pommes de terre cuites (*lorsqu’elles sont facilement transpercées par un pic*), épluchez-les sans tarder. Il faut traiter la chair des pommes de terre pendant qu’elle est encore chaude. Cela évitera qu’elle devienne élastique. Ne vous brûlez pas! Récupérez la chair que vous passerez au tamis fin. Ajoutez tous les ingrédients à cette chair de pommes de terre en prenant soin de n’utiliser que la moitié de la farine. Mélangez doucement au batteur électrique (à la première vitesse). Ajoutez ensuite le reste de la farine. Assaisonnez.

Sur un plan de travail enfariné, confectionnez des boudins de pâte de 3 cm de diamètre. Confectionnez ensuite les gnocchis en 4 étapes :

1. Coupez chaque boudin en petits tronçons de 3 cm ;
2. Sur le bout des doigts (ici le majeur et l’annulaire) et à l’aide d’une fourchette, aplatissez le morceau de pâte pour en faire un rectangle que vous prendrez soin de bien marquer de stries ;
3. Plier le rectangle de pâte strié en deux à l’aide de la fourchette ;
4. Toujours à l’aide de la fourchette, faites rouler le gnocchi afin de le former et de le marquer de stries sur toute sa surface.

Déposez-les gnocchis confectionnés au fur et à mesure sur une plaque enfarinée. Amenez une grande quantité d’eau salée à ébullition dans laquelle vous ajouterez les gnocchis. Une fois qu’ils remontent à la surface, ils sont cuits. Récupérez-les à l’aide d’un écumoire.

Par la suite, vous pouvez les cuire dans une poêle en sauce, les déguster tels quels avec un [pesto](#), du beurre, de l’huile, à la crème... Laissez aller votre imagination ou suivez les étapes de votre recette préférée !

Et Que Dire De Plus ?

→ Pour la confection des gnocchis, il est possible de travailler les pommes de terre que l’on veut à la condition de ne pas utiliser de pommes de terre nouvelles ou primeur.

→ Utilisez cette pâte à gnocchis pour en faire des [Raviolis de betterave au chèvre et à la roquette accompagnés d’une sauce à la crème, noisettes, orange et ciboulette.](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/gnocchis-de-pommes-de-terre/>