

Faux gnocchis ou faux spätzles de potimarron à la sauge et au parmesan



“ Pour cette réalisation, un mélange entre la recette de [gnocchis de pommes de terre](#) et celles des [nouilles alsaciennes ou spätzles](#). En fait, j’ai voulu essayer de faire des gnocchis que de potimarron, sans pommes de terre. Un fiasco. Anick, pas de panique, fais-en des spätzles ! Quelle bonne idée... Un joli et très bon résultat, sucré avec une note de sauge et de muscade.”

Les Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 1 [potimarron](#) (environ 1 kg)
- 350 à 500 g de farine T55
- 50 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 œuf
- 1 jaune d’œuf
- [Sauge](#)
- Muscade
- Huile d’olive
- Sel et poivre
- Parmesan (accompagnement)

Les Étapes :

Brossez le potimarron. Coupez-le en grosses tranches après l’avoir épépiné. Déposez ces tranches sur une plaque de cuisson. Couvrez d’une feuille de cuisson. Enfournez puis laissez cuire à 160°C pendant 30 à 45 minutes.

Une fois les tranches de potimarron cuites (*lorsqu’elles sont facilement transpercées par un couteau*), épluchez-les sans tarder (*sans vous brûler*). Passez la chair au tamis fin. Ajoutez le jaune d’œuf, l’œuf et 50 g de parmesan. Mélangez doucement au batteur électrique (*à la première vitesse*) ou à la main. Ajoutez ensuite la farine. Assaisonnez. Laissez reposer.

Faites bouillir une grande quantité d’eau salée puis préparez les pâtes comme suit... Dans ce cas, je les ai préparées à l’aide d’une plaque à pizza trouée que j’ai placée sur une casserole d’eau bouillonnante. À l’aide d’une spatule, faites passer la pâte par les trous de la plaque à pizza. *Vous pouvez utiliser le [spätzle party de Tupperware](#) ou une râpe à spätzles.*

Lorsque les spätzles remontent à la surface de l’eau, ils sont cuits !

Retirez-les de l’eau à l’aide d’une écumoire au fur et à mesure qu’ils remontent à la surface de l’eau. Égouttez-les.

Déposez-les dans une grande poêle anti-adhésive et faites-les revenir à l’huile d’olive. Ajoutez quelques feuilles de sauge et de la muscade.

Lorsqu’ils sont bien grillés, servez-les avec du parmesan râpé !

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- La recette traditionnelle de spätzles : 100 g de farine / 50 ml d’eau / 1 œuf.
- Une recette originale de [spätzles à l’ail des ours](#) et plus simple de [spätzles au coulis de tomates et fines herbes](#).
- Remplacez l’huile d’olive par du beurre.