

Gnocchis de potimarron à la sauge

Pour 4 personnes

400g de purée de potimarron

2650g de farine

1 œuf

10 feuilles de sauge

Sel, poivre

Mixez les feuilles de sauge pour obtenir une poudre.

Mélangez la purée de potimarron bien froide avec la farine, la sauge, le sel, le poivre et l'œuf. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

Sur un plan de travail bien fariné coupez la pâte en 4 morceaux, roulez-les en boudins d'environ 2 cm de diamètre dans lesquels vous découperez des morceaux de 1 cm d'épaisseur, que vous roulerez ensuite dans la farine afin de leur donner une forme ovale et pour qu'ils soient moins collants.

Faites bouillir une grande casserole d'eau. Quand l'eau bout plongez les gnocchis par petits groupes pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, récupérez-les à l'aide d'une écumoire et laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant.

Ensuite vous pouvez les passer à la poêle dans un filet d'huile d'olive ou au four recouvert de fromage et les faire gratiner.