

**Pour environ 4 gourmands :**

POUR LA PÂTE

600g de patates douces

40g de mimolette

100g de maizena

150g de farine

1 jaune d'oeuf

Sel

Poivre

POUR LA SAUCE

20cl de crème fraîche

1 oignon rouge

8 champignons de Paris

Sel

Poivre

8cl de vin blanc

1 cuillère à soupe de sauce soja

10 brins de ciboulettes

**LES ÉTAPES**

**La Pâte**

Faites cuire les patates douces 20 minutes dans l'eau bouillante salée.

Égouttez les patates douces et écrasez-les avec du sel et du poivre. Ajoutez la mimolette râpée, la maizena, la farine et le jaune d'oeuf.

Formez une boule avec votre pâte, couvrez-la et laissez reposer au moins une heure au frigidaire.

**Préparez votre sauce :**

Émincez l'oignon, coupez les champignons en lamelles et hachez finement la ciboulette.

Faites chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajoutez l'oignon puis les champignons.

Déglacez au vin blanc. Ajoutez la crème et la sauce soja. Laissez mijoter.

**Retour à la pâte**

Une fois que votre pâte à gnocchis est prête, divisez-la en 4 pâtons.

Roulez les pâtons sur un plan de travail fariné et découpez des morceaux d'environ 3cm en forme de gnocchi.

Roulez-les un par un sur une fourchette pour obtenir un effet strié.

Faites cuire vos gnocchis 2 minutes dans l'eau bouillante salée.

Égouttez-les et faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Une fois grillés, disposez-les sur la sauce.

Ajoutez des lamelles de champignons, un peu de ciboulette, du sel, et du poivre.

**C'est prêt !**