

Gnocchis de patates douces aux épices cajun

Pour 6 personnes

600g de purée de patates douces

400g de farine

1 œuf

2 cuil à café d mélangé d'épice cajun

Sel, poivre

Mélangez la purée de patates douce bien froide avec la farine, l'œuf et les épices. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

Sur un plan de travail généreusement fariné (la patate douce ça colle aux doigts !!) coupez la pâte en 6 morceaux, roulez-les en boudins d'environ 2 cm de diamètre dans lesquels vous découperez des morceaux de 1 cm d'épaisseur, que vous roulez ensuite dans la farine afin de leur donner une forme ovale et pour qu'ils soient moins collants. Réservez-les dans une assiette en attendant de les faire cuire (n'hésitez pas à saupoudrez un peu de farine par dessus pour éviter qu'ils collent entre eux).

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.