

Gnocchis aux marrons

Pour 4 personnes

430g de purée de marron en conserve ou maison

125g de farine

85g de farine de châtaigne

2 petits œuf

Sel, poivre

Mélangez la purée de marron bien froide avec les farines, 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.

Façonnez les gnocchis: Roulez chaque morceaux de pâte dans le creux de vos paumes puis écrasez-les avec une fourchette pour formez les crans et enfin à l'aide du tranchant de la fourchette repliez le gnocchi sur lui même pour formée la fente à l'arrière.

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.