

Gnocchi à la betterave

Pour 6 personnes

1kg de pomme de terre spécial purée

200g de chair de betterave cuite

200g de farine

Sel, poivre

Lavez les pommes de terre et faites-les bouillir un grand volume d'eau, sans les éplucher, pendant 20-25 minutes voire plus selon leur grosseur, elles doivent être cuites mais pas trop.

Mixez la betterave. Pelez les pommes de terre, écrasez-les en purée et mélangez-les à la betterave mixée. Incorporez la farine, salez et mélangez à la main sans trop travailler la pâte.

Formez une boule que vous diviserez en 6-8 pâtons, tout dépend de la grandeur de votre plan de travail.

Sur un plan de travail généreusement fariné, roulez chaque pâton pour lui donner la forme d'un boudin d'environ 1cm de diamètre, coupez alors des morceaux de pâtes de 1 à 2cm de long. Roulez chaque morceaux de pâte dans le creux de vos paumes puis sur les dent d'une fourchette pour formez les crans.

Faites cuire les gnocchis au fur a mesure que vous les faites pour éviter d'en entasser de trop et qu'ils finissent par se coller entre eux malgré toute la farine dont vous aurez pu les enrober et de ce fait vous obligent à tout recommencer (Les gnocchi c'est déjà suffisamment long à faire alors si on peut éviter de perdre de temps bêtement...).

Plongez les gnocchis dans un grand volume d'eau bouillante, quand ils remontent à la surface c'est qu'ils sont cuits, sortez-les avec une écumoire et laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant.

J'ai fais revenir mes gnocchis dans un file d'huile d'olive avec quelques feuilles de sauge et des noisettes concassées, ajouté un peu de mélange 5 baies écrasé et je me suis régalée.