

## *GNOCCHIS MAISON*

*Pour 6 personnes:*

*1kg de pomme de terre, 2 œufs battus, 250g de farine, 120g de parmesan râpé, sel*

*Cuire les p d t dans l'eau avec la peau, laissez-les refroidir et enlevez la peau, écrasez à la fourchette finement mettre dans un saladier, creusez un trou au centre et ajoutez la farine+le parmesan, salez.*

*Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, farinez le plan de travail puis pétrissez légèrement la pâte pour former une boule, divisez le pâton en 4. Roulez chaque quart en un boudin de 2cm de diamètre et coupez-les en morceaux de 3cm*

*Roulez ensuite chaque gnocchi sur le dos d'une fourchette et placez-les sur une plaque farinée, jetez-les dans de l'eau bouillante salée, ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface, puis réservez-les*

*Vous pouvez servir les gnocchis avec une sauce tomate, parsemez de parmesan et de marjolaine.*