

Gnocchis-knepfle potiron-parmesan

Ingrédients : (pour 3-4 personnes)

- 800 g de potiron
- 250 g de farine
- 1 œuf
- 1 CàS d'huile d'olive
- sel, poivre

Recette :

Videz le potiron, retirez les pépins et la partie filandreuse. Enlevez ensuite la peau du potiron. Coupez-le ensuite en cubes et faites cuire les cubes dans de l'eau bouillante une quinzaine de minutes. (Plus ou moins selon la taille des cubes.)

Écrasez le potiron en purée, à l'aide d'un presse-purée, ou d'un fouet.

Remettez la purée sur le feu, et faites-là sécher quelques minutes.

Dans un saladier, mélangez la farine, la purée refroidie et l'œuf. Salez, et poivrez.

Faites frémir de l'eau salée. Faites tomber des petits tas de pâte dans l'eau à l'aide de deux cuillères à soupe. Quand les knepfles remontent à la surface, sortez-les à l'aide d'un écumoire.

Versez les knepfles dans un plat, et saupoudrez-les de parmesan.

Cuisson :

15 mn sur 180°.

<http://miaam.canalblog.com>