

Gnocchis

DÉLICIEUX

Un bon accompagnement

Humm !



Original

EXQUIS



Gnocchis

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire à la vapeur. Ecrasez-les, puis incorporez la farine, la fécule, les oeufs battus, le sel, le poivre et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.

Farinez le plan de travail et formez un boudin d'environ 1,5cm de diamètre. Le couper en morceaux de 2 cm de long.

Roulez-les dans les paumes de main pour leur donner la forme de gnocchis.

Dans une casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau. Plongez-y les gnocchis un à un. Ils remonteront à la surface lorsqu'ils seront cuits.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1kg de pomme de terre

150gr de farine de maïs

150gr de fécule
de pomme de terre

2 oeufs

Huile d'olive

Sauce tomate

Sel

Poivre

