

Gnocchi de potiron

au beurre de sauge et parmesan

Nous connaissons surtout le gnocchi dans sa variante à base de pommes de terre, *le gnocchi di patate*, mais il s'agit en fait d'un type de pâtes. Ici je vous présente des gnocchi avec un vrai légume d'automne : le potiron.



Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.000 g de chair de potiron
600 g de pommes de terre farineuses
600 g de farine
quelques brins de thym
huile d'olive
une pîcée de paprika fumé
gros sel
2 gousses d'ail
2 oignons
beurre
quelques boutons
Beurre
4 jaunes d'oeufs
100 g de fromage parmesan râpé
quelques feuilles de sauge
jus de citron

romarin
quelques brins
feuille de laurier
quelques feuilles
00-fleur
400 g
jaunes d'oeufs
4
fromage parmesan
100 g
sage
quelques feuilles
jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

- Épluchez et épépinez le potiron, coupez-le en gros morceaux et placez environ 400 g de ces morceaux dans un plat à four. Lavez les pommes de terre et placez-les avec le potiron. Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez-les de poivre, de gros sel, d'une gousse d'ail et de paprika fumé. Enfin, ajoutez quelques brins de thym et faites rôtir le potiron et les pommes de terre pendant 35 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- Retirez le potiron et la pomme de terre du four. Épluchez les pommes de terre et mettez-les avec le potiron dans le passevite. Rassemblez tout dans un bol.
- Ajoutez la farine, les jaunes d'oeufs et le parmesan râpé, salez et poivrez et mélangez le tout.
- Morceaux de beurre
- Portez une casserole d'eau salée à ébullition, coupez les saucisses en morceaux et faites-les cuire dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Quand ils remontent à la surface, ils sont finis. Faites fondre une noix de beurre et faites frire les gnocchi cuits dans la graisse chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.