DENNER

gnocchis de patate douce pour CHF 13.– en tutoriel vidéo

Grâce à sa belle chair orange, la patate douce se fond parfaitement avec l'automne – rien d'étonnant à ce qu'elle soit donc récoltée à partir d'octobre en Suisse. Nous allons aujourd'hui transformer ce tubercule original en délicieux gnocchis.

La devise de cette recette? C'est en forgeant que l'on devient forgeron! Nous avons beaucoup dû «fignoler», et ajouter une pomme de terre normale afin que nous soyons satisfaits de la consistance des gnocchis et que nous puissions enfin vous transmettre cette recette. Les gnocchis de patate douce sont tout simplement délicieux – mais il faut savoir que leur consistance ne devient jamais aussi moelleuse que celle des gnocchis faits à partir de pommes de terre normales.

Comme la pâte est assez collante, il faut tenir compte de certains éléments lors de la mise en forme. Regardez le tutoriel vidéo de cette recette, vous y découvrirez quelques trucs et astuces.

Gnocchis de patate douce

- 720 g de patates douces entières, non pelées
- 1 pomme de terre farineuse de 90 g
- 1 œuf
- 1¾ cc de sel
- 30 g de fécule
- 350 g de farine
- Un peu de farine pour travailler

Beurre de sauge aux noix

- Environ 70 g de beurre
- Quelques feuilles de sauge, selon leur taille grossièrement hachées
- Poivre
- 8 noix, hachées grossièrement

- Un peu de parmesan râpé selon les goûts

Gnocchis de patate douce

1. Percez les patates douces entières à plusieurs reprises avec un couteau et faites-les cuire au four à 200 degrés en mode chaleur tournante pendant environ 1 heure.
2. En même temps, faites cuire la pomme de terre farineuse dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre, puis épluchez-la.
   Petite astuce: si la pomme de terre est un peu trop grosse, réduisez-la au poids souhaité avant de la cuire en en coupant un bout.
3. Coupez les patates douces cuites dans le sens de la longueur, laissez-les refroidir légèrement et retirez la chair.
4. Placez la chair de patate douce et la pomme de terre dans un récipient et écrasez-les avec une fourchette ou un passe-vite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.
5. Ajoutez tous les autres ingrédients et pétrissez brièvement jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Celle-ci est encore collante. Saupoudrez un peu de farine sur le pourtour de la pâte, puis formez une boule et mettez-la dans le récipient.
6. Retirez progressivement la pâte par petits morceaux, avec lesquels vous formez des rouleaux. Attention, les morceaux de pâte sont très collants et doivent être suffisamment farinés à l'extérieur pour pouvoir leur donner leur forme finale. Les rouleaux peuvent être encore humides à l'intérieur. La vidéo vous montre comment y parvenir. Pour finir, coupez les rouleaux en gnocchis
7. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau frémissante et légèrement salée pendant environ 5 minutes. S'ils collent au fond de la casserole au début, remuez brièvement avec précaution pour les décoller. Sortez les gnocchis avec une écumoire et réservez-les au chaud.

Beurre de sauge aux noix

1. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez la sauge et laissez mijoter environ 1 minute. Versez les gnocchis dans le beurre de sauge, saupoudrez-les avec les noix, poivrez et mélangez le tout.
2. Répartissez les gnocchis dans les assiettes, saupoudrez-les de parmesan, poivrez à nouveau légèrement et servez-les.

Temps total de préparation: environ 1 heure et 40 minutes

Cecchi Governo all'uso toscano Chianti DOCG - 2018

Robe rubis brillant aux reflets tuilés. Nez corsé de fruits rouges, avec des notes de cerise noire et de prune. Bouche moyennement aux tanins présents, finale persistante.

Voir dans le weinshop