



Les gnocchi maison

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de purée de pomme de terre
- 100 g de féculé de pomme de terre bio Mon Fournil
- 100 g de farine T65 bio Mon Fournil
- 1 œuf

1. Préparez votre purée de pomme de terre et laissez refroidir.
2. Dans un saladier, mélangez la purée, la féculé de pomme de terre et la farine. Ajoutez l'œuf. Mélangez du bout des doigts jusqu'à pouvoir former une boule. Ajoutez de la farine si la pâte est trop collante.
3. Sur un plan de travail fariné, divisez la boule en 3 et formez des boudins d'environ 2 cm de diamètre. Coupez en tronçons de 2 cm et appuyez sur chaque boule avec le dos d'une fourchette pour former les gnocchis.

4. Plongez-les dans l'eau bouillante. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
5. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y revenir les gnocchis jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

© [Mon Fournil](#)