

Les gnocchis de pomme de terre

- 1 kg de pommes de terre
- 100 grammes de farine
- 3 jaunes d'œuf
- Sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre avec la peau. Epluchez et écrasez les comme pour une purée. Ajoutez les jaunes d'œufs. Travaillez cette composition en y ajoutant la farine.

Laissez reposer 10 minutes. Divisez le pâton en huit. Faites entre vos doigts sur le plan de travail fariné un cordon gros comme le petit doigt que l'on découpe sur une longueur de 2 cm environ. Mettre à bouillir de l'eau salée et jetez les gnocchis dans l'eau bouillante, égouttez quand ils remontent à la surface.

Plusieurs possibilités de finition :

1. Dans un plat à gratin beurré, mettre les gnocchis et saupoudrez de Beaufort râpé et faites cuire au four 10 minutes.
2. Dans un plat à gratin huilé à l'huile d'olive, mettre les gnocchis et recouvrez les d'un concassé de tomates avec huile d'olive échalotes, thym et laurier. Faites cuire 10 minutes au four.