



## Gnocchi de patate douce

### Description

[vc\_row][vc\_column width= »1/3?][vc\_column\_text]

Voilà une recette facile de gnocchi à la patate douce. On a toujours tendance à penser que c'est très compliqué de faire des gnocchi. En fait, pas du tout ! C'est même plutôt le contraire... Il est vrai qu'il faut avoir un peu de temps devant soi, mais cela en vaut vraiment la peine. A la patate douce, à la carotte ou les traditionnels à la pomme de terre, cette recette peut s'adapter à de nombreuses variantes. A vous ensuite d'y ajouter la sauce que vous voulez. Pour moi, rien de meilleur qu'une bonne sauce bolognaise, un peu de fromage, et terminer par 10 minutes au four. Un vrai régal !

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_single\_image image= »2405? img\_size= »full » onclick= »zoom »][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Recette des gnocchi de patate douce

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height= »yes » content\_placement= »top » css= ».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]6 pers[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Préparation 20-30 min[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Cuisson 15 puis 5 min[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Niveau facile[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width= »1/3?][vc\_column\_text css= ».vc\_custom\_1578336771995{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

### Ingrédients

- 1kg de patate douce
- 300 à 400g de farine
- 1 œuf
- noix de muscade

- sel

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_column\_text]

## Etape par étape

1. Commencer par éplucher les patates douces et les couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur environ.
2. Faire bouillir de l'eau avec un peu de sel dans une casserole et y plonger les patates douces. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit possible d'enfoncer facilement une fourchette dans les patates.
3. Bien égoutter et laisser refroidir un peu.
4. Réduire ensuite en purée les patates douces (à la fourchette ou au press-purée) et ajouter l'œuf, la muscade et 300g de farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène un peu collante. Si le mélange est trop collant, ajouter un peu de farine. Attention tout de même à ne pas mettre trop de farine, les gnocchi durciraient pendant la cuisson.
5. Prélever une partie de la pâte (l'équivalent de 2 à 3 bonnes cuillères à soupe) et la faire rouler jusqu'à façonner un boudin fin sur le plan de travail généreusement saupoudré de farine. Couper le boudin en rondelles. Les gnocchi sont presque prêts ! Répéter l'opération jusqu'à terminer la pâte.
6. Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y plonger les gnocchi. Une fois cuits, ceux-ci remontent à la surface. Egoutter et servir avec la sauce de votre choix.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Astuces pour réussir les gnocchi de patate douce

- Il est possible de préparer les gnocchi à l'avance et de les congeler. Il suffira de préparer la pâte, façonner les gnocchi et les congeler sur une plaque bien à plat. Vous pouvez les mettre en sachet une fois congelés. Pour les déguster, il suffira de les plonger dans l'eau bouillante encore congelés et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
- Pour obtenir la forme caractéristique des gnocchi, vous pouvez les passer sur le dos d'une fourchette (côté dents). Cela n'est qu'esthétique, et pas obligatoire. Je ne le fais jamais et ils sont toujours très bons.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_message message\_box\_color= »mulled\_wine » icon\_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc\_custom\_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column][vc\_separator color= »mulled\_wine » border\_width= »3? el\_width= »50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type= »post » max\_items= »-1? style= »lazy » items\_per\_page= »4? show\_filter= »yes » element\_width= »3? gap= »10?

orderby= »rand » item= »basicGrid\_NoAnimation » initial\_loading\_animation= »none »  
grid\_id= »vc\_gid:1578940886987-ff846918580c2639c49bf6729a74e4ce-3? taxonomies= »98, 184?  
filter\_source= »category »][[/vc\_column]][/vc\_row]

## **CATEGORY**

1. Coin salé
2. Plat

## **POST TAG**

1. légumes
2. végétarien

## **Categorie**

1. Coin salé
2. Plat

## **Tags**

1. légumes
2. végétarien

## **date créée**

29/12/2019

## **Auteur**

admin

default watermark