

Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g Parmesan ([Parmigiano Reggiano](#))

700 g pommes de terre

200 g farine de froment

100 g beurre

2 cl vieux marc

2 l + 3 l eau salée

1 oeuf

sel

Préparation

Lavez et cuisez les pommes de terre à partir de l'eau froide salée. Pelez-les à chaud, passez-les au presse-purée, puis au tamis dans une terrine. Ajoutez la farine, l'oeuf entier, 30 g de beurre, une pincée de sel et l'eau-de-vie de marc. Malaxe le tout pour former une pâte lisse ; si la consistance est trop molle, ajoutez un peu plus de farine. Sur la planche farinée, étalez la pâte. Formez-en des petits rouleaux de la grosseur d'un pouce : 2 cm à 2,5 cm de diamètre. Détaillez-les en tronçons de 2 cm de longueur. Façonnez des petits pains en les roulant du bas en haut avec le pouce en formant de petites coquilles. Chauffez une nouvelle marmite d'eau salée. A l'ébullition, plongez les [gnocchis](#). Ils remontent lorsqu'ils sont pochés. Egouttez-les avec précaution sur une serviette. Rangez-les sur le plat de service, poudrez-les abondamment de Parmesan. Napper de beurre fondu, de jus de viande ou de sauce tomate.