

## Annick Jeanmairet

### Gnocchi au potimarron (recette à 4 mains avec Pierrot Ayer)

#### Pour 2 personnes

1 potimarron  
1 grosse pomme de terre farineuse (bintje ou agria)  
100 g de farine  
1 œuf  
sel fin  
1 morceau de parmesan ou de sbrinz  
fleur de sel, poivre du moulin  
huile d'olive

#### Gnocchi au potimarron

Nettoyer la pomme de terre, la peser (il en faut 166 g) et la cuire entière, à la vapeur, durant une demi-heure.

Détailler 332 g de chair de potimarron en dés, sans les éplucher. Les ajouter dans le panier vapeur et les cuire un quart-d'heure.

Eplucher la pomme de terre et la détailler en morceaux. Ajouter les dés de potimarron et écraser avec un presse-purée.

Mélanger la farine avec 1 petite cuillère de sel; verser sur la purée de légumes.

Ajouter le jaune de l'œuf, et agglomérer en pâte – elle doit être souple, mais pas collante.

Fariner généreusement le plan de travail.

Détailler la pâte en trois portions et mouler en saucissons de 2 cm de diamètre.

Y tailler les gnocchi. Pour les rayer, les rouler sur une fourchette (facultatif).

Plonger les gnocchi un à un dans une grande casserole d'eau salée à la limite du point d'ébullition, et les pocher environ 3 minutes. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.

Servir les gnocchi dans des assiettes creuses, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les parsemer de copeaux de parmesan ou de sbrinz.

Le conseil d'Annick : en saison, on peut aussi garnir ces gnocchi avec des champignons poêlés (chanterelles, bolets), ou des lamelles de truffe.



Auteure et animatrice de Pique-Assiette  
Genève