

Gnocchis de châtaigne

Trois grosses pommes de terre Pompadour
Deux louches de gros sel
100 g de farine de châtaigne
un œuf
un filet d'huile de noisette

Lavez les pommes de terre, séchez-les et déposez-les dans un plat à gratin, sur un tas de gros sel. Enfournez-les une quarantaine de minutes à 200°C. Epluchez-les, retirez les parties brunes et passez la chair de pommes de terre au presse-purée. Incorporez un œuf, du sel et la farine de châtaigne dans la purée. Mélangez bien, la préparation doit être souple, un peu ferme toutefois pour être travaillée facilement.





Formez une boule de pâte, divisez-la en quatre pâtons et roulez-les en boudins d'un diamètre équivalent à celui d'un manche à balai. Sur le plan de travail bien fariné, coupez chaque boudin en une quinzaine de morceaux. Posez le morceau de pâte sur la pâte et faites rouler les dents de la fourchette pour former des sillons (les gnocchi retiendront la sauce avec laquelle ils seront servis). Plongez ces gnocchis dans une casserole d'eau bouillante et salée, faites-les cuire quelques minutes, le temps que les gnocchi remontent à la surface. Egouttez-les. Au moment de passer à table, faites revenir les gnocchi dans une poêle avec un peu d'huile de noisette et servez-les simplement avec du beurre fondu parfumée à la sauge ou avec une daube.

