# Gnocchis maison

Plat | 2 portions | Prép. 40 min. | Cuiss. 2 min. | Total 42 min.

*Recette de la scène culte du Parrain.*

## Ingrédients

- **350g** pomme de terre
- **1** Oeuf
- **85g** farine
- sel, poivre

## Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre sans les peler dans une casserole remplie d'eau froide salée. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres à cœur.
2. Une fois cuites, éplucher les pommes de terre sans attendre qu'elles ne refroidissent. Les réduire en purée dans un saladier et laisser tiédir.
3. Former un trou au centre de la purée et y déposer la moitié de la farine ainsi que l'œuf et le sel. Mélanger le tout puis ajouter le reste de la farine petit à petit. Pétrir jusqu'à avoir une pâte homogène non collante. Former une boule.
4. Fariner le plan de travail. Prélever un peu de pâte et la rouler en boudin d'1 cm de large. Couper des petits morceaux d'1 à 2 cm environ.
5. Facultatif : Tenir une fourchette à l'envers et disposer le morceau en haut des dents, le maintenir et le faire rouler avec l'index en descendant. Déposer les gnocchis sur un support fariné. (perso j’ai la flemme de cette étape)
6. Faire bouillir de l'eau salée puis plonger les gnocchis. Les retirer au fur et à mesure avec un écumoire dès qu'ils remontent à la surface.

## Tags

traditionnel | végétarien | sans lactose | italien | économique