PLAT PRINCIPAL

GNOCCHI BURRO E SALVIA

★★★★★ (213)

1 H 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre farineuses
- 175 g de semoule de blé dur
- 65 - 90 g de farine de froment
- sel
- farine pour le plan de travail

Pour le dressage

- 10 - 15 g de feuilles de sauge
- 65 - 90 g de beurre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C sur convection naturelle. Disposer les pommes de terre entières, lavées et non épluchées sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 40 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2. Eplucher les pommes de terre chaudes et les passer au moulin à légumes. Ajouter la semoule, la farine et le sel et mélanger à la main. La préparation doit rester humide mais ne plus coller aux mains (ajouter plus ou moins de farine selon le cas). Abaisser soigneusement la pâte par portions sur un plan de travail fariné et la rouler jusqu'à obtenir un cordon d'environ 1,5 cm de diamètre. Il ne doit pas y avoir de fissures à la surface du cordon et celui-ci doit être recouvert d'une fine couche de farine. A l'aide d'un couteau, détailler le cordon en morceaux de 2 cm de long. Placer les gnocchi dans un plat avec un peu de farine et les y mélanger en effectuant des mouvements circulaires.

3. Ciseler les feuilles de sauge. Faire chauffer le beurre et la sauge dans une poêle jusqu'à ce que le beurre dégage une odeur de noisette et prenne une légère couleur brune.

4. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée et y déposer les gnocchi. Lorsqu'ils remontent à la surface, les sortir de l'eau avec une écumoire, les égoutter et les ajouter dans la poêle avec le beurre de sauge. Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.