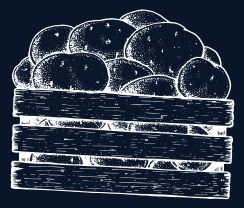
Mara Zaino

vous dit tout pour réussir vos GNOCCHIS MAISON

Les bons ingredients des gnocchis maison



Le choix des pommes de terre n'est pas à négliger pour réaliser cette recette. Pour d'obtenir une purée sèche facilement malléable, il faut choisir des pommes de terre à la chair jaune, plutôt farineuse.
La Bintje, est idéale, car elle s'écrase très facilement, tout comme la Manon ou la Monalisa.
Pour ce qui est de la farine, l'extra fine est préférable, même si n'importe quel type fera l'affaire.

La conservation des gnocchis maison

Les gnocchis se congèlent parfaitement quand ils sont encore crus. Il suffit de les saupoudrer de farine, et s'assurer qu'ils soient suffisamment espacés les uns des autres pour ne pas qu'ils collent.
On les laisse raffermir 1h au congélateur, avant de les emballer par portion.

Des gnocchis pour tous les gouts

Dès lors que vous maîtriserez cette recette, rien ne vous empêchera de la modifier selon vos envies, en parfumant par exemple la pâte avec des épices, en ajoutant des herbes hachées, ou encore, en remplaçant la classique purée de pommes de terre par une purée de potiron.
Et pour ne plus jamais manquer d'inspiration, Mara Zaino vous propose une sélection de recettes de gnocchis maison !

Au boulot !

Commencez par faire cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau, pour éviter qu'elles n'absorbent trop d'humidité.

Vous pouvez également les mettre au four, toujours avec la peau. Ainsi elles seront encore plus sèches, donc plus faciles à réduire en purée.

Réalisez la pâte.
Pour cela mélangez environ à 250g de farine pour 1kg de pommes de terre. Pour réussir des gnocchis maison, le ratio pommes de terre-farine est très important. Si la pâte est trop sèche, vous ne réussirez pas à obtenir de jolis tronçons. Si à l'inverse la pâte est trop humide et ne contient pas suffisamment de farine, les gnocchis seront difficiles à former et se décomposeront à la cuisson. Lorsque vous préparez la pâte, utilisez la moitié de la farine dans un premier temps, puis ajouter le reste au fur et à mesure. Notez que la pâte ne doit plus coller à vos mains.

On prélève un peu de pâte, on façonne un boudin régulier, puis on découpe en petits tronçons. Enfin, dernière étape pour que les gnocchis aient le bon visuel, on roule chaque gnocchi sur les dents d'une fourchette retournée. Ainsi, ils seront délicatement striés et la sauce s'y incrustera plus facilement ! Cette étape est évidemment facultative mais termine en beauté la recette.

Ne reste plus qu'à les faire cuire à l'eau bouillante salée. Comment vérifier la cuisson ? Facile, une fois cuits, les gnocchis remontent à la surface. Mais attention à ne pas en cuire trop à la fois pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres. Pour la touche finale, on les fait dorer dans une poêle avec du beurre noisette voire de la sauge.

Gnocchi a la creme d'epinards et parmesan

Pour la sauce :

200 g d'épinards frais
100 g de ricotta
2cuil. à soupe de pignons de pin
2cuil. à soupe d'huile d'olive
4cuil. à soupe de parmesan fraîchement râpé
Sel / Poivre

Lavez les épinards et les faites-le revenir à feu doux dans une poêle antiadhésive afin de leur retirer un maximum d'eau.
Salez et poivrez.
Dans une autre poêle, faite légèrement griller les pignons de pin.
Dans un mixeur, verser la ricotta, les épinards, les pignons de pin, l'huile et le parmesan.
Bien mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une crème.

Dans une casserole, portez un grand volume d'eau à ébullition, salez et versez-y les gnocchi.
Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits et peuvent être retiré de la casserole à l'aide d'un écumoire (pour ne pas les écraser).

Enrobez-les de sauce et servez immédiatement.

Gnocchi aux fruits de mer

Pour l'accompagnement :

2 échalotes hachées,
125 ml vin blanc,
500 g de fruits de mer(moules, crevettes, coques...)
200 ml de crème 35%,
1/2 tasse(s) de persil haché,
2 cuillère(s) à soupe d'huile végétale,
Sel, poivre et1 fleur d'anis étoilé

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile.
Ajoutez les échalotes et faites revenir à feu moyen 3 minutes.

Versez le vin blanc, baissez à feu doux et laissez réduire de moitié.
Ajoutez les fruits de mer, le persil et l'anis. Ajoutez la crème, mélangez, couvrez et laissez mijoter 10 minutes.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les gnocchis 10 minutes.
Lorsqu'ils flottent, ils sont cuits. Égouttez-les.

Retirez la fleur d'anis et transférez les gnocchis cuits au mélange de fruits de mer.
Mélangez et servez bien chaud.

Gnocchi a la courge et aux champignons

Réalisez vos gnocchis avec 600 g de pommes de terre à chair farineuse et 200 g de courge comme du butternut ou du potimarron

250 g de champignons de Paris et 250 g de pleurotes
Une botte de persil
De l'huile pour la cuisson
100 g de marrons surgelés, décongelés
1 c.s. de sel
2 c.s. de feuilles de thym
1 c.s. d' huile d'olive

Coupez les champignons en tranches.
Faîtes revenir les champignons environ 3 minutes à feu vif puis réservez-les.
Ajoutez gnocchis et marrons, et faîtes revenir envirion 2 minutes.
Remettez les champignons, et faîtes revenir encore 2 min.
Salez et poivrez.
Incorporez le thym, arrosez d'un filet d'huile.

Gnocchi aux diots de Savoie

250 g de diots fumés
750 g de tomates cerises
1 boule de mozzarella di buffala
du basilic frais

Coupez les diots en petits morceaux directement au-dessus d'un grand poêlon antiadhésif.
Sans ajouter de matière grasse, faites cuire les diots de 5 à 7 minutes à feu moyen-vif.
Ajoutez les gnocchis, mélangez et poursuivrez la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que les gnocchis soient dorés.
Pendant ce temps, coupez les tomates cerises en deux.
Versez 250 ml (1 tasse) d'eau dans le poêlon et ajoutez les tomates.

Portez à ébullition et laissez mijoter de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient molles et que la sauce épaississe.
Préchauffez le four à gril (broil).
Directement au-dessus du poêlon, déchirez la mozzarella.
Dorez sous le gril 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.
Hachez grossièrement le basilic.
Garnir la poêlée de basilic et servez.