



# GNOCCHI DE POTIRON, SAUCE À LA SAUGE

avec le chef Andrea Gaia

## INGRÉDIENTS

- 500 gr de pulpe de potiron cuite
- 350 gr de pommes de terre cuites
- 40 gr de jaune d'oeuf
- 300 gr de farine 00
- Fécule de pomme de terre
- 30 gr de beurre
- 1 brin de sauge
- Fromage Saint-Jean

## PRÉPARATION

- 01.** Couper une petite tranche sur un côté du potiron et le poser sur le côté tranché pour le stabiliser. Le couper ensuite en deux puis enlever les graines et les fibres mais laisser la peau.
- 02.** Poser le potiron sur une plaque et faire cuire au four à 140°C pendant 1 heure. Mettre les pommes de terre non pelées dans un récipient rempli de gros sel et les cuire en même temps que le potiron.
- 03.** Après cuisson peler la courge en raclant le reste de pulpe sur la peau avec une cuillère. Laisser ensuite sécher la pulpe.
- 04.** Ecraser les pommes de terre en purée et les mélanger encore chaudes à la pulpe de potiron et la farine. Laisser un peu refroidir et ajouter le jaune d'oeuf puis un peu de fécule de pomme de terre pour bien lier. Ne pas trop pétrir la pâte qui doit rester allégée.
- 05.** Couper des morceaux et les rouler délicatement en forme de boudins d'environ 1cm de diamètre, toujours en y ajoutant un peu de fécule.
- 06.** Couper ensuite des gnocchis d'environ 2cm de long. Il faut ensuite un peu ouvrir les gnocchis en les relevant avec un couteau mais ne pas les pétrir. Ajouter encore un peu de la fécule de pomme de terre.
- 07.** Ne pas jeter la peau de la courge que l'on peut repasser au four afin d'en faire ensuite une poudre.
- 08.** Faire cuire les gnocchis environ 2 min dans de l'eau frémissante. Les gnocchis sont cuits quand ils remontent à la surface.





- 09.** Pour la sauce faire revenir la sauge coupée fine dans le beurre et y ajouter une louche de bouillon de légumes.
- 10.** Incorporer les gnocchis cuits et mélanger délicatement. Ajouter un peu de beurre et du Saint-Jean râpé.

## **DRESSAGE**

- 01.** Dans une assiette creuse, déposer les gnocchi et ajouter des copeaux de Saint-Jean par-dessus.

