



Bonheur & Papilles

## Gnocchis de pommes de terre à la Fourme d'Ambert



4 per.



45 minutes

### INGREDIENTS

- POUR LES GNOCCHIS
  - 600 g de pommes de terre
  - 180 g de farine
  - 1 œuf (optionnel)
  - 1 pincée de sel
- POUR LA CRÈME À LA FOURME D'AMBERT
  - 150 g de Fourme d'Ambert
  - 200 ml de crème liquide entière
  - Poivre
- POUR LE TOPPING (OPTIONNEL)
  - Noix concassées
  - Noisettes concassées

### MES TIPS

- Cuisson au sel = moins d'eau, gnocchis plus légers.
- Travailler la pâte le moins possible.
- Accord mets/vins : Château de Corent - Gamay

### PRÉPARATION

#### — LES POMMES DE TERRE —

1. Déposer les pommes de terre sur un lit de gros sel.
2. Cuire au four à 180 °C pendant 40 à 50 minutes.
3. Peler encore chaudes.

#### — LA PURÉE —

1. Passer les pommes de terre au presse-purée.
2. Étaler la purée pour faire évaporer l'humidité.

#### — LA PÂTE —

1. Ajouter la farine et le sel à la purée.
2. Ajouter l'œuf si utilisé.
3. Mélanger rapidement pour obtenir une pâte souple.

#### — FAÇONNAGE —

1. Rouler en boudins de 1,5 cm.
2. Couper en tronçons de 2 cm.
3. Former les stries si souhaité.

#### — CUISSON DES GNOCCHIS —

4. Plonger dans l'eau bouillante salée.
5. Égoutter dès qu'ils remontent.

#### — LA CRÈME À LA FOURME —

1. Chauffer la crème.
2. Ajouter la Fourme émietée.
3. Mélanger jusqu'à fonte complète.
4. Poivrer.

#### — DRESSAGE —

1. Ajouter les gnocchis dans la crème chaude.
2. Mélanger délicatement.
3. Ajouter noix/noisettes concassées si souhaité.
4. Servir immédiatement.