

Comment réaliser des gnocchis maison ?

LA RECETTE DES GNOCCHIS MAISON EN PAS-À-PAS

- 4-6 Pers.
- 20 Min.
- 30 Min.

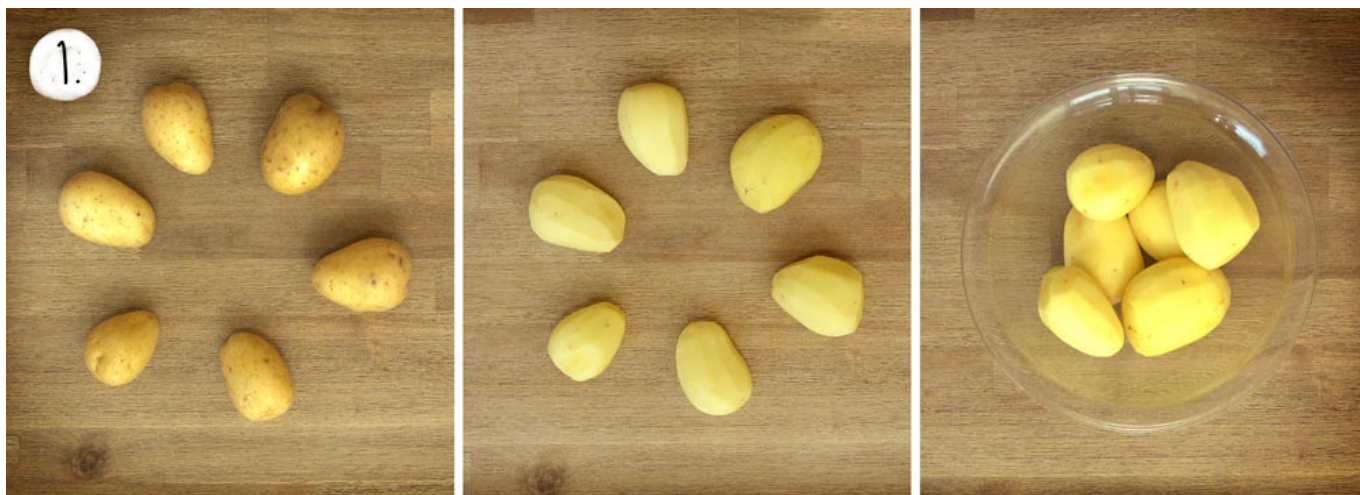
Valérie du blog [Marciatack](#) vous propose d'apprendre à réaliser cette recette que tout le monde adore en quelques étapes ! Suivez le guide et lancez-vous ! Rapides à confectionner, vous pourrez vous faire aider de vos enfants qui vont s'amuser comme des petits fous à mettre la main à la pâte. Ces délicieux **gnocchis** seront accompagnés d'une sauce de votre choix ou de nos nouvelles **Olives à Cuisiner** qui sublimeront cette recette de pâtes italiennes ancestrale ! Vous serez fiers de servir à votre petite famille ces savoureux gnocchis que vous aurez réalisés par vos propres soins.

Ingrédients

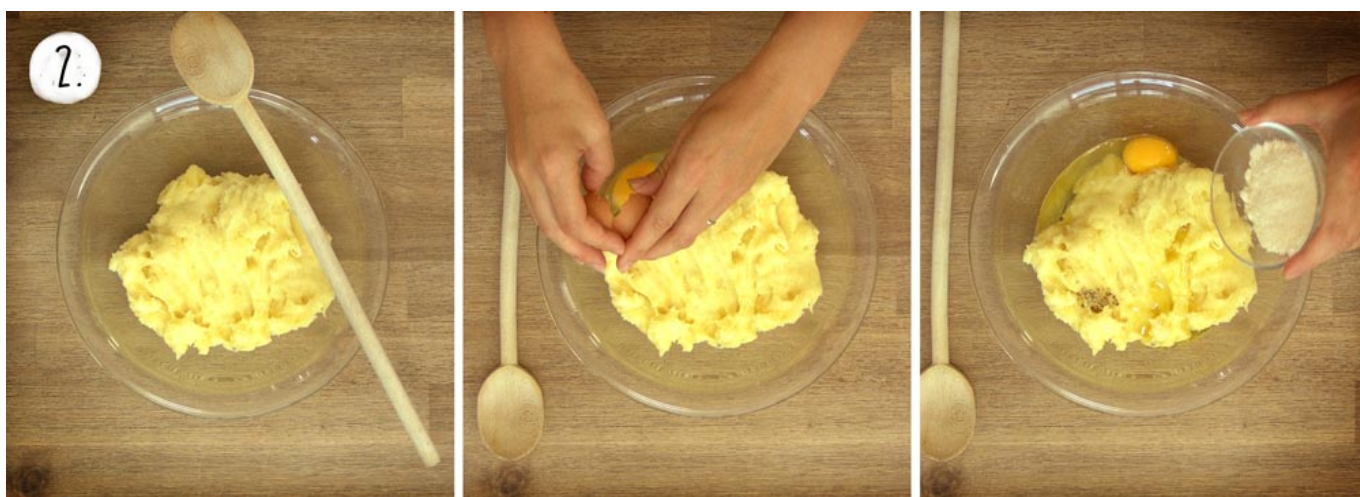
- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de farine
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Bio
- 1 poignée de parmesan
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau bouillonnante. Égouttez-les.



2. Passez-les au moulin à légumes (grille moyenne) sans attendre qu'elles refroidissent pour obtenir votre purée. Ajoutez à cette purée de pommes de terre, l'oeuf entier, l'**huile d'olive Bio** et une petite coupelle de parmesan râpé. Salez et poivrez à votre convenance.



3. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez la farine en une seule fois, en travaillant la pâte avec les mains (comme le travail d'une pâte à pain). La pâte obtenue doit être lisse et se détacher des doigts (ajoutez de la farine si besoin).



4. Farinez votre plan de travail. Déposez la boule de pâte obtenue et en découper un premier morceau (de la taille d'une balle de tennis).



5. Formez des boudins en roulant ce premier morceau sur le plan de travail fariné, avec les paumes de la main. À l'aide d'un couteau, découpez des tronçons de 2-3 cm (les **gnocchis**) en veillant à ce qu'ils ne soient pas trop collés les uns aux autres sur le plan de travail.



6. Finalisez vos **gnocchis** à l'aide d'une planche à rainures, ou plus simplement avec une fourchette si vous ne disposez pas de ce type de matériel.



7. Plongez les **gnocchis** dans de l'eau bouillante et laissez-les cuire 2 à 3 minutes. Ils remonteront à la surface quand ils commenceront à être cuits.

8. Égouttez-les à l'aide d'une écumoire et déposez-les dans un plat dans lequel vous aurez préalablement versé une petite quantité d'**huile d'olive Bio**.

Ajoutez le complément de votre choix, un filet d'huile d'olive, une noisette de beurre, du parmesan, de l'Emmental. Dégustez, c'est prêt !

Vous pouvez également utiliser l'un de nos délicieux mélanges d'**Olives à Cuisiner**, comme pour cette recette de **gnocchis maison, et sauce aux Olives à Cuisiner à la Provençale**, que nous vous invitons à découvrir !



Autres recettes de pâtes :

[Raviole ouverte de galinette et ratatouille confite](#)

[One Pot pasta aux olives à la provençale](#)

[Lasagnes aux épinards, sauces aux olives façon pesto vert](#)

[Nouilles sautées aux légumes, poulet et olives](#)

[Salade de pâtes aux olives et huile d'olive](#)

[Salade de pâtes au saumon fumé et aux olives](#)

Découvrez nos Olives à Cuisiner, idéales pour ce style de recette

Les Olives à Cuisiner : le nouveau geste simple et gourmand