

gnocchis au pesto

POUR QUI ? SIX BONS MANGEURS
POURQUOI ? POUR OCCUPER LES ENFANTS
QUAND ? À FAIRE UN MERCREDI APRÈS-MIDI POUR LE
DÎNER DU SOIR

UN KILO DE POMMES DE TERRE
300 GRAMMES DE FARINE
DEUX JAUNES D'OEUF DE POULE MARANS
D'ETIENNE GODART
UN POT DE PESTO DE LIGURIE
UN MORCEAU DE PARMESAN 24 MOIS DE NONNO FERREOLI
SEL & POIVRE

cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau.

patienter, laisser les pommes de terre refroidir dans leur coin, puis retirer la peau.

si vous avez un presse-purée, grand bien vous fasse ! sinon s'armer de patience, ou d'enfants, et écraser à la fourchette les pommes de terre.

ne surtout pas utiliser de robot mixeur, cela rendrait la pâte élastique.

une fois les pommes de terre écrasées, ajouter les jaunes d'œufs, la farine et une petite poignée de sel, mélanger jusqu'à obtenir une pâte.

détacher un morceau de cette pâte et la rouler en boudin sur un plan de travail fariné, puis trancher le boudin à 1 cm d'intervalle.

rouler les dés de boudin un par un en boule dans le creux de votre main, puis faire rouler la boule de haut en bas sur une fourchette pour faire la forme des gnocchi.

réserver sur une plaque farinée. et répéter l'opération jusqu'à épuisement de vos forces. euh non, de la pâte.

au moment de passer à table, plonger les gnocchi dans de l'eau bouillante salée. ils remontent à la surface quand ils sont cuits.

puis les mettre à la poêle et les faire griller, ajouter le pesto pour les deux dernières minutes de cuisson. bien mélanger, rectifier en sel si besoin, ajouter du poivre.

servir avec des copeaux de parmesan. c'est prêt, vous pouvez crier « a tavola ! »