



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



GNOCCHI DE COURGE

BEURRE NOISETTE ET SAUGE

MA RÉGION, SES TERROIRS

ce sont :

- Des produits **cultivés ou élevés à 100%** en Auvergne-Rhône-Alpes
- Des produits **transformés avec au moins 80% de la matière première** issue d'Auvergne-Rhône-Alpes



GNOCCHI DE COURGE, BEURRE NOISETTE ET SAUGE

Proposé par le chef Adrien Roselli



4 PERSONNES



30 MIN.



45 MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de chair de courge butternut ou potimarron
- 300 g de pommes de terre à chair farineuse
- 200 à 250 g de farine T45 (à ajuster en fonction de l'humidité de la courge)
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre doux
- 12 feuilles de sauge fraîche
- Sel, poivre, muscade

PRÉPARATION

1. Préparer la courge

Coupez la courge en morceaux et faites-la rôtir à 180 °C pendant 35 à 40 minutes afin d'éliminer un maximum d'eau. Mixez-la en purée et laissez-la refroidir.

2. Préparer les pommes de terre

Faites-les cuire avec leur peau. Épluchez-les encore chaudes puis passez-les au presse-purée.

3. Réaliser la pâte

Mélangez la purée de courge, les pommes de terre, le jaune d'œuf, la muscade, le sel et le poivre. Incorporez progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple, non collante.

4. Façonner les gnocchis

Roulez des boudins d'environ 2 cm de diamètre. Coupez des morceaux de 2 cm. Marquez-les à la fourchette ou sur une planche à gnocchis.

5. Cuisson

Plongez les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface (2 à 3 minutes), retirez-les avec une écumoire.

6. Beurre noisette

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre jusqu'à obtenir une couleur noisette et un parfum de fruits secs. Ajoutez les feuilles de sauge et laissez-les devenir légèrement croustillantes. Incorporez les gnocchis et enrobez-les délicatement...

Dressage : Répartissez les gnocchis dans des assiettes chaudes. Terminez avec un tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel.

