

Gnocchis de courge

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour 1 moule à gratin d'env. 23 cm ø

beurre pour le plat

400 g de courge (butternut ou potimarron par ex.),
préparée et coupée en morceaux

200 g de pommes de terre (Agria ou Bintje par ex.)

1 oeuf, battu

2 pt es de couteau de curry

sel, poivre

80 à 100 g de farine

100 g de fromage aux noix, coupé en morceaux



Préparation

1. Disposer les morceaux de courge sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire env. 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Cuire les pommes de terre dans leur peau.
2. Peler les pommes de terre et les réduire en purée avec la courge, laisser refroidir.
3. Mélanger l'oeuf et les épices à la purée. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple. Sur un peu de farine, former des rouleaux de pâte de 2 cm d'épaisseur.
4. Couper en morceaux de 3 à 4 cm de longueur. Laisser les gnocchis dans l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Retirer et égoutter. Disposer dans le
5. moule préalablement beurré.
6. Parsemer de fromage aux noix. Gratiner env. 15 minutes dans la partie supérieure du four préchauffé à 220 °C.

Servir avec une salade de saison

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 226 kcal; protéines: 11 g; lipides: 7 g; glucides: 29 g.