

Gnocchis de potiron sauce au bleu & pain d'épices



Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de potiron
- 300 gr de farine
- 1 oeuf
- Une branche de thym
- Beurre
- Sel, poivre
- Crème fraîche
- 100 gr de fromage bleu
- 2 tranches de pain d'épices

Directions

1. Préchauffer le four à 230 degrés. Laver et couper le potiron en dés. Les étales sur une plaque de cuisson et enfourner 45 minutes. Une fois cuit, mixer le potiron grossièrement.
2. Battre l'oeuf et l'incorporer au potiron. La farine, le sel et le poivre. Ne pas cesser de mélanger. La pâte doit être lisse et homogène.
3. Fariner le plan de travail. Diviser la pâte en six portions. Les rouler en boudin d'environ 1,5 cm de largeur. Couper des portions de 2 cm de large dans le boudin pour former les gnocchis. Les rouler sur la surface interne d'une fourchette pour les strier.
4. Plonger les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante. Les retirer lorsqu'ils remontent à la surface. Les faire dorer à la poêle avec une noix de beurre et une branche de thym. En même temps, détendre le fromage avec une cuillère de crème fraîche dans une casserole. Une fois la préparation liquide garder au chaud à feu très doux.
5. Émietter le pain d'épice sur une plaque de cuisson et faire dorer quelques minutes au four. Dans une assiette creuse, verser la sauce, y déposer les gnocchis et saupoudrer de pain d'épices.



Préparation

Temps de
préparation : 1 heure

Temps de cuisson :
10 minutes