GNOCCHIS DE POTIMARRON, CRÈME BOLETS ET SAUGE

Temps de préparation
45 minutes
+ 1 heure de repos
+ préparation la veille

Temps de cuisson
1 heure 30

Niveau de difficulté
★ ★ ★

Ingrédients pour 6 personnes

1 potimarron d'1kg500
200g de bolets frais
20 petites feuilles de sauge
1 jaune d'oeuf
200g de farine
et 100g pour le façonnage des gnocchis
130g de parmesan
3 pincées de muscade moulue
80g de beurre
50cl de crème liquide
Sel, poivre

La veille
Couper le potimarron en 8 (sans l'éplucher), enlever les graines et cuire à la vapeur 30 minutes. Egoutter et réserver dans une passoire afin que le potimarron s'égoutte.

Préparation de la recette
Nettoyer les bolets et les couper en petits morceaux.

Râper le parmesan et ciseler la moitié de la sauge.

Déroulement de la recette
Mélanger la farine et le parmesan, la muscade, le poivre et le sel.

Ecraser le potimarron à la fourchette et mélanger à la « farine ».

Ajouter le jaune d'œuf et mélanger. Former une belle boule, l'emballer dans du film alimentaire et mettre au réfrigérateur 1 heure.

Fariner généreusement votre plan de travail. Prélever une boule de pâte et former un boudin de pâte d'environ 2cm d'épaisseur. Couper des morceaux d'un gros centimètre de longueur. Répéter l'opération avec toute la pâte.

Conserver au réfrigérateur sur un grand linge fariné au moins 1 heure.

Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante salée et les retirer quand ceux-ci flottent depuis une minute.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter les bolets et les 10 feuilles de sauge. Poêler 1 minute à feu vif, puis 3 ou 4 minutes à feu plus doux.

Ajouter les gnocchis, la sauge ciselée, la crème et le reste du parmesan. Faire cuire 1 ou 2 minutes à feu vif tout en remuant délicatement.

Servir chaud.

N'utilisez pas votre robot pour réduire le potimarron en purée, afin que celle-ci ne soit pas trop lisse et que les gnocchis aient la bonne consistance.

Si votre pâte colle trop, ajoutez un peu de farine.

Vous pouvez confectionner les gnocchis la veille et les garder au frais sur une grande plaque avec de la farine et recouverts d'un papier sulfurisé afin qu'ils ne sèchent pas.

Cette recette n'est pas difficile mais un peu longue. Cependant, les plus courageux seront fort bien récompensés par ce merveilleux plat...