

# Gnocchis classiques

**Ingrédients** : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine complète (ou semie complète) – 1 œuf bio



Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité.

Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez l'œuf la purée.

Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot).

Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre.

Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marqués.

Réserver sur une plaque farinée.

Faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois.

Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

Il ne vous reste plus qu'à les poêler avec un peu de beurre et les aromates de votre choix, ou les faire en gratin, en sauce... C'est vous qui choisissez !

---

## Muffins à la pommes de terre

**Pour 12 muffins** : 300g de pommes de terres – 1/2cc de safran (le mieux c'est en filaments) – 1CS d'eau bouillante – 200ml de lait – 4CS d'huile d'olive – 1 œuf battu – 275g de farine – 1CS de levure – 2CS de ciboulette – 1cc de sel de mer.

Placez des caissettes papier dans votre moule à muffins et préchauffez votre four à 220°.

Épluchez vos pommes de terre et coupées les en dés. Faites-les cuire environ 8min à reprise de l'ébullition.

Mélangez le safran et l'eau bouillante dans un bol et laissez-la refroidir pendant 5min. Fouettez-le ensuite avec le lait, l'huile et l'œuf à la fourchette.

Assemblez la farine, la levure, la ciboulette et le sel dans un saladier. Ajoutez-y les pommes de terre égouttées. Ajoutez ensuite la préparation au safran. Mélangez bien avec une

grande cuillère.

Comme à l'habitude, répartissez la pâte dans les caissettes. Salez le dessus et enfournez pendant 15min.

Sortez les cupcakes et laissez-les tiédir sur une grille. A déguster pour un brunch tièdes ou froids avec un beurre demi-sel tartiné dessus...

---

## **Pains de pommes de terre**

**Pour 4 boules de pain moyennes** : 900g de pommes de terre à purée – 100g de beurre doux – 1 gousse d'ail – 450g de farine – 4,5cc de levure chimique – 1CS de lait – 2cc de sésame.

Faites cuire 450g de pommes de terre à l'eau pour en faire de la purée. Réservez dans un saladier. Râpez le reste à cru.

Préchauffez votre four à 180°.

Ajoutez à la purée : Ail, beurre, farine, levure et pommes de terre râpées. Mélangez bien le tout pour avoir une pâte homogène.

Sur un plan bien fariné, travaillez la pâte et divisez-la en 4. Posez-les 4 boules sur des plaques couvertes de papier cuisson. Faites-y une croix avec un couteau bien affuté. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de lait les boules de pâtes et saupoudrez de sésame.

Enfournez pour 20min. Vérifiez la coloration de vos pains et si nécessaire placez de l'aluminium sur le dessus et poursuivez la cuisson 20/30min.

Vous pouvez les dégustez tièdes de préférence avec quelque

chose de salé comme un fromage ou de la charcuterie.

---

## Röstis pommes de terre/courgettes

**Pour 4 personnes** : 4 pommes de terre moyennes – 1 petite courgettes – 2 oeufs – 100g de farine blanche.

Râpez au robot (ou manuellement) les pdt épluchées et la courgette lavée. Réservez.

Battez les oeufs en omelette. Assaisonnez votre farine avec du sel et du poivre.

Dans un saladier, mélangez ensemble les légumes râpés, la farine et les oeufs. Si vous trouvez votre mélange trop « baveux », ajoutez un peu plus de farine.

Faites des boules plates avec un peu de votre mélange.

Pour la cuisson, au choix :

– sur papier cuisson : 45min dans un four à 200°

– frit : dans une sauteuse avec de l'huile à friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

---

## Pommes de terre farcies

**Pour 2 personnes** :

– 2 grosses pommes de terre farineuse

– un morceau de fromage de votre choix (ici du brie du plateau de fromage du réveillon un peu trop fort)

- 3CS de crème liquide
- le zeste d'un citron
- 1CS de jus de citron
- Sel/Poivre
- Fromage râpé (facultatif)

Dans un grand volume d'eau, faites cuire les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres (attention, départ de l'eau à froid).

Une fois cuite, coupez-les en deux et évidez-les (gardez la chaire) en laissant 1/2cm de chaire pour que la pomme de terre se tienne. Dans un saladier, mélanger la pomme de terre chaude, votre fromage dépourvu de croûte et en morceau, du sel, du poivre, la crème, le zeste du citron et le jus.

Garnissez vos pommes de terre avec le mélange. Si vous avez du fromage râpé (je n'en avais pas en réserve), parsemez sur les pommes de terre.

Enfournez sous le grill pendant 5/10 selon la puissance de votre four. Servir avec un demi citron et si vous avez une salade verte sera la bienvenue !

---

## **Purée de châtaignes à l'huile de truffes blanches**

**Pour 8 personnes (en accompagnement) :** 500g de pommes de terre farineuses – 600g de châtaignes surgelées – 1L de lait entier – un bouillon cube de volaille – une belle pointe de noix de muscade – sel – poivre – beurre – huile de truffes blanches.

Épluchez vos pommes de terre, coupez-les dans la longueur et

rincez-les.

Dans une grande cocotte placez les pommes de terre, les châtaignes, le lait, le bouillon cube, la noix de muscade. Amenez à petits bouillons et laissez cuire une bonne demie-heure. Il faut que les châtaignes soit très tendres pour pouvoir les écraser. Quand le tout est cuit, égouttez les légumes en gardant le lait de cuisson (il sera nécessaire pour lier la purée).

Dans une très grande jatte, écrasez votre purée à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse purée. Pour lier le tout, ajouter du beurre et du lait de cuisson.

Attention, la purée doit être écrasée chaude, sinon se sera beaucoup plus difficile et les arômes ne se mélangeront pas.

Une fois que votre purée est bien liée, rectifiée l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Finalisez avec une cuillère à café d'huile de truffes (c'est très fort, donc il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup).

Cette purée accompagne très bien une rôti de bœuf en croute avec un vin rouge légèrement poivré.