



**Banque Alimentaire
de l'Isère**

Gnocchis à la courge butternut

INGRÉDIENTS

Pour quatre personnes

- 200 gr de pommes de terre
- 200 gr de courge butternut
- 200 gr de farine
- 1 jaune d'œufs
- 1 pincée de muscade

PRÉPARATION

- Eplucher, laver et couper en petits morceaux la courge et les pommes de terre.
- Les faire cuire dans de l'eau pendant 15 minutes, les égoutter et les réduire en purée.
- Refroidir la purée obtenue, puis ajouter un jaune d'œufs et mélanger.
- Rajouter la farine, la muscade et un peu de sel.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte et découper des pâtons. Ajouter de la farine si besoin.
- Mettre de la farine sur le plan de travail et rouler en boudin d'un cm la préparation.
- Couper le boudin en petits morceaux de 2 cm et faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface.
- Les servir avec un peu de beurre ou de sauce tomate.

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

30 minutes

Coût 0,5 à 1€ / personne