



Gnocchis de courge *Sauce au gorgonzola*

INGRÉDIENTS POUR
4 PERSONNES

200 g de courge (courge
musquée ou potimarron)
100 g de pommes de terre
farineuses 2 jaunes d'œufs
120 g de farine Sel
1 pincée de muscade
râpée

PRÉPARATION DES GNOCCHIS DE COURGE

1. Peler la courge et les pommes de terre, ne pas les couper en trop petits dés et faire cuire dans de l'eau salée. Égoutter et, très important, laisser refroidir.
2. Écraser la courge et les dés de pommes de terre au presse-purée ou à la moulinette, lier avec les jaunes d'œufs et laisser refroidir.
3. Ajouter la farine, le sel et la muscade à la préparation à base de courge.
4. Former rapidement avec la pâte des boudins réguliers d'1 cm d'épaisseur, puis les couper en morceaux de 2 cm de long.
5. Faire cuire très brièvement les gnocchis de courge dans l'eau bouillante. Dès qu'ils remontent à la surface, le tour est joué. Ne pas les égoutter, mais les retirer de l'eau avec une écumoire.



Gnocchis de courge *Sauce au gorgonzola*

INGRÉDIENTS POUR
4 PERSONNES

1 c. à s. d'huile d'olive

2 dl de crème entière

200 g de gorgonzola

(variante plus douce à
base de mascarpone),

sel et poivre

PRÉPARATION DE LA SAUCE AU GORGONZOLA

1. Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter la crème et laisser mijoter pendant environ 3 minutes.
2. Incorporer le gorgonzola et faire fondre à feu doux en remuant constamment.
3. Saler et poivrer la sauce.
4. Mélanger délicatement les gnocchis à la sauce.
5. Pour couronner le tout, parsemer de noix caramélisées afin de donner au plat une note magique grâce à l'alliance du goût corsé du gorgonzola et de la douceur des noix.