

PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

Gnocchi de patates douces préférés de Des Linden avec beurre noisette et sauge

Matériel requis :

- Planche à découper
- Bol à mélanger
- Couteau
- Grande casserole
- Râpe à fromage
- Fourchette
- Tasse à mesurer
- Grande poêle
- Cuillère de bois
- Cuillère à égoutter
- Pellicule plastique
- Plaque à cuisson tapissée de papier parchemin

Ingrédients :

- 1 ⅓ tasse de farine (réserver ¼ tasse)
- 1 oz de fromage parmesan
- 3 oz de beurre
- 8 à 10 feuilles de sauge
- 1 ½ lb de patates douces pelées
- 1 citron
- Sel de mer

La veille :

- Préchauffer le four à 375 °F.
- Piquer les patates douces avec une fourchette. Les arroser d'un peu d'huile d'olive et assaisonner de sel de mer.
- Cuire au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Écraser les patates douces à l'aide d'une fourchette et en réserver 1 ¾ tasse. Conserver le reste pour une collation.
- Couvrir d'une pellicule de plastique et déposer au réfrigérateur.

Préparation :

- Remplir une grande casserole d'eau et faire chauffer à feu doux.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients humides : purée de patates douces, jaunes d'œufs, 1 c. à thé de zeste de citron et parmesan. Assaisonner de sel de mer.
- (Prélever le zeste d'un citron : laver le citron, puis le frotter sur les plus petites pointes d'une râpe pour retirer la partie jaune de l'écorce. C'est le zeste.)
- Saupoudrer une planche à découper d'un peu de farine. Mettre le mélange humide sur la planche à découper.
- Réserver ¼ tasse de farine et incorporer lentement le reste de farine dans le mélange humide jusqu'à ce que la texture ressemble à de la pâte à modeler. Donner une forme de disque à la pâte à gnocchis.
- Diviser la pâte en six portions. Prendre une portion et en faire un rouleau de 3/4 po d'épaisseur. Utiliser un couteau pour couper des morceaux de la taille d'une « jointure de doigt ». Répéter l'exercice avec les autres portions.
- Rouler les portions sur les dents d'une fourchette sur la plaque à cuisson enfarinée.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. Ajouter des feuilles de sauge et une pincée de sel.
- Ajouter une pincée de sel à la grande casserole d'eau bouillante et y faire blanchir les gnocchis pendant environ 1 minute, ou jusqu'à ce qu'ils flottent tous.
- Retirer les gnocchis à l'aide d'une cuillère à égoutter et les déposer dans la poêle avec la sauce au beurre noisette à la sauge.
- Mélanger les gnocchis et la sauce au beurre noisette. Ajouter un trait de citron.
- Servir avec des feuilles de sauge. Saupoudrer légèrement de sel de mer.
- Servir immédiatement. Bon appétit!