**Gnocchi de pomme de terre à la sauce tomate**

Préparation: 30 minutes, Cuisson: 50 minutes, 4 personnes

Les gnocchi sont servis avec la sauce tomate et du parmesan

**Ingrédients**

**Pour les gnocchi de pomme de terre**

|  |  |
| --- | --- |
| 600 g de pomme de terre à chair farineuse, les plus "vieilles possibles » type Bintje | 150 g farine ordinaire T55 ou T65 (plus un peu  1 jaune œuf, noix de muscade, sel poivre |

**Pour la sauce tomate**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 450g tomates concassées ou en coulis  1 gousse [ail](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/ail)  thym frais | [basilic](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/basilic)  1 piment oiseau  huile d'olive vierge extra | sel  laurier facultatif  [Pecorino](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/pecorino) ou parmesan râpés |

**Instructions**

1. Poser les pommes de terre (de même dimension et avec la peau) dans une casserole d'eau à température ambiante. Ajouter deux feuilles de laurier et porter à frémissement pendant 40 minutes environ (les pommes de terre doivent être cuites à cœur).
2. Pendant ce temps, préparer la sauce. Dans une poêle faire revenir l'ail coupé en deux avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive puis ajouter le piment. Verser ensuite la sauce, les herbes et mélanger.
3. Laisser mijoter à feu moyen 10-15 minutes (cela dépend aussi de la largeur de la poêle) : la sauce doit épaissir un peu mais pas trop. Saler.
4. Egoutter les pommes de terre et les peler rapidement sous l'eau froide (pour ne pas se brûler mais en évitant de trop les mouiller). Les écraser au presse-purée ou moulin à légume dans un saladier. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.
5. Incorporer le jaune d'oeuf puis un tiers de la farine et mélanger. Laisser à peine tiédir puis ajouter encore un tiers de la farine puis travailler à la main (cela permet de sentir l'humidité, si la pâte l'est trop, trop collante continuer à ajouter de la farine) sur un plan de travail. Il faut travailler la pâte (avec encore de la farine sir besoin) juste ce qui est nécessaire pour qu'elle soit plus ou moins lisse, plus ferme et un peu plus sèche (elle sera toujours un peu molle et humide c'est normal).
6. Fariner bien le plan de travail puis diviser la pâte en trois (ou en six parties). Rouler sous les mains pour obtenir une sorte de ruban. Couper en tronçons de 1 cm environ.
7. On peut aussi les rouler sur une fourchette ou une planche en bois pour former des creux (ce n'est pas obligatoire, cela permet de mieux prendre la sauce et cuire mais en réalité si tout le reste est bon c'est vraiment une subtilité voire une non différence 😉
8. Poser les gnocchis sur un plan de travail ou une feuille de papier cuisson bien fariné et bien séparés (sinon il vous coller).
9. Porter à frémissement une casserole d'eau, la saler. Y plonger les gnocchi (attention aux giclements, en ça la feuille est utile pour verser).
10. Dès qu'ils remontent à la surface (il faudra quelques minutes) les égoutter avec une écumoire et les verser dans la sauce. Les enrober.
11. Servir bien chaud avec du pecorino ou du parmesan, du poivre.