

# Gnocchis au potimarron, girolles, chèvre et noix



**PRÉPARATION**  
25 min

**CUISSON**  
15 min



**DIFFICULTÉ**  
moyen



**POUR**  
4 personnes



SERVI AVEC  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
MOONSENG

- 400g de potimarron
- 
- 250g de farine  
(+ pour le plan de travail)
- 
- 50g de Grana Padano  
(+ pour la présentation)
- 
- 300g de girolles
- 
- 1 œuf
- 
- 4 pavés de chèvre nature
- 
- 2 gousses d'ail
- 
- de l'huile d'olive
- 
- quelques feuilles de sauge  
fraîche
- 
- sel, poivre
- 
- piment d'Espelette
- 
- quelques noix

Laver et couper le potimarron en morceaux. Le faire cuire 20 minutes à la vapeur et ensuite l'écraser pour en faire de la purée. Vous pouvez utiliser un mixeur.

Écraser les pavés de chèvre nature à l'aide d'une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la farine, le Grana Padano, les pavés de chèvre, l'œuf et la purée de potimarron. Saler et poivrer. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Pendant ce temps, nettoyer les girolles et les faire sauter dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, de l'ail émincée et quelques feuilles de sauge. Saler et saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette. Réserver.

Fariner votre plan de travail. Former des boudins avec la préparation à gnocchis. Couper des morceaux de deux centimètres et les rouler autour d'une fourchette ( ou une planche à gnocchis si vous en avez une ).

Dans une casserole, porter à ébullition un grand volume d'eau salée, verser les gnocchis (en plusieurs fois si nécessaire). Dès que les gnocchis remontent en surface, les retirer.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et y dorer les gnocchis.

Dans une assiette, dresser les gnocchis avec les girolles, rajouter des copeaux de Grana Padano, quelques feuilles de sauge et des cerneaux de noix.

Bon appétit. \*

*Plaimont*

Partagez vos  
meilleurs moments

D'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

#PLAIMONT

