

## 14 – GNOCCHIS AU POTIRON DE CAROLINE

### INGRÉDIENTS POUR 2 À 4 PERSONNES:

- 500G DE POTIRON
- 200G DE FARINE
- 2 OEUFS
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SURGELÉS
- 2 CÀS DE CRÈME FRAÎCHE
- SEL, POIVRE
- HUILE D'OLIVE

**CUIRE LE POTIRON EN DÉS.**

**EGOUTTER ET LE PASSER AU MOULIN À LÉGUMES.**

**INCORPORER LA FARINE, LES OEUFS BATTUS, LE SEL ET LE POIVRE.  
TRAVAILLER JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE QUI SE DÉTACHE DES  
DOIGTS.**

**FAIRE DES PETITS BOUDINS DE 2CM ET LES FARINER.**

**CUIRE LES GNOCCHIS DANS DE L'EAU BOUILLANTE SALÉE ADDITIONNÉE  
D'UN PEU D'HUILE D'OLIVE.**

**RETIRER LES GNOCCHIS LORSQU'ILS REFONT SURFACE.**

**FAIRE CUIRE LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DANS UN FILET D'HUILE  
D'OLIVE.**

**AJOUTER LA CRÈME FRAÎCHE ET ASSAISONNER.**

**SERVIR LES GNOCCHIS DANS 4 ASSIETTES ET AJOUTER LA POÊLÉE DE  
CHAMPIGNONS.**



