



GNOCCHIS ***à la CITROUILLE***

J'adore la saison des courges et des citrouilles parce qu'elle annonce l'arrivée officielle des jours plus frais et de l'Halloween! Cette année, j'avais envie de cuisiner la citrouille différemment et j'ai pensé en faire des gnocchis. Après quelques recherches, j'ai vu que ça s'était déjà fait, et j'ai donc pris la recette que mon père et ma mère font depuis plus de vingt ans et j'y ai ajouté de la purée de citrouille. Le résultat est aussi bon que coloré!

INGRÉDIENTS (POUR 6 PORTIONS)

- Le 1/4 d'une petite citrouille
- 3 pommes de terre à chair jaune
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de parmesan râpé et plus pour servir
- Fines herbes au choix (thym, basilic, romarin, etc.)
- Sel & poivre

PRÉPARATION

1. Coupez la citrouille en deux et videz-la de ses graines. Placez le côté coupé vers le bas sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin et d'un filet d'huile, et faire cuire à 375 °F environ une heure, ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Retirer la peau et réserver.
2. Dans un chaudron, mettre les pommes de terre épluchées dans un peu d'eau salée et faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
3. Réduire en purée avec la citrouille et passer cette purée à travers un tamis avec une cuillère pour affiner la texture.
4. Ajouter l'oeuf, le parmesan, un peu de sel et de poivre, et ajouter graduellement la farine. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène et ait une belle texture farinee. Ajouter de la farine au besoin.
5. Étendre la pâte sur un plan de travail enfariné et la découper en bandelettes de 2 cm de largeur. Soit vous conservez la forme rectangulaire des bandelettes et vous les découpez en bouchées ou alors vous faites un rouleau que vous découpez en bouchées de 3 cm de long.
6. Marquer les gnocchis d'une fourchette ou avec une planchette à gnocchis. L'idée est de créer des petites «tranchées» où la sauce pourra se loger!
7. Faire bouillir de l'eau salée et y plonger seulement la quantité de gnocchis qui sera mangée. Ils remonteront à la surface lorsqu'ils sont cuits.
8. Servir avec un peu de parmesan, un filet d'huile d'olive, des fines herbes et assaisonner au goût. Ces gnocchis seraient tout aussi bons avec du pesto ou une sauce aux tomates et fines herbes.