



## ***Gnocchis à la courge maison***

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30-40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

### Gnocchis :

- 1 tasse de purée de courge Butternut, refroidie
- 2 oeufs
- 1 tasse de ricotta
- 2 3/4 à 3 tasses de farine tout-usage
- 1/4 tasse de parmesan, râpé finement
- 1/2 c. thé de sel

### Autres ingrédients :

- 2 casseaux de 227 grammes de champignons blancs **OU** 1 casseau plus 227 grammes de champignons sauvages, coupés en tranche
- 4 c. table de beurre
- 10 feuilles de sauge, ciselées
- 2 tasses de feuilles de bébés épinards, tassées
- 1 tasse de parmesan, râpé finement
- Sel et poivre

## Préparation

---

1. Mélanger tous les ingrédients des gnocchis ensemble. Commencer par 2 1/2 tasse de farine. Vous pourrez ainsi en ajouter au besoin.
2. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène (souple et lisse). Ne pas trop pétrir. Si la pâte est trop collante, ajoutez 1/4 tasse de farine à la fois au besoin.
3. Séparer votre pâte en 4 boules. Vous allez travailler 1 boule à la fois. Laisser les autres boules en dessous d'un linge légèrement humide.
4. Rouler votre boule pour créer un long tube d'un demi-pouce de diamètre sur une surface légèrement farinée.
5. Couper ensuite le tube en gnocchis de la grosseur désirée. Vous pouvez les laisser ainsi ou les rouler sur une petite plaque rainurée (voir [ici](#)).
6. Réserver les gnocchis sur une plaque légèrement farinée, pendant que vous coupez toutes les boules.
7. Lorsque vos gnocchis sont prêts, faites chauffer de l'eau salée dans une grande casserole.
8. Pendant que l'eau bout, commencez à cuire vos champignons. Faire fondre 2 c. table de beurre dans un poêlon. Faire sauter les champignons à feu moyen vif pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Réserver.
9. Faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante. Une vingtaine de gnocchis à la fois. Lorsque les gnocchis remontent à la surface, les sortir de l'eau à l'aide d'une cuillère trouée et les déposer dans une plaque propre.
10. Une fois tous les gnocchis cuits, faire fondre le reste du beurre (2 c. table). Ajouter les champignons, la sauge et le 2/3 des gnocchis. J'ai congelé le reste et je les utiliserai pour faire une plaque saucisses/gnocchis une autre fois.
11. Laisser cuire 1 à 2 minutes à feu moyen vif pour colorer les gnocchis. Brasser et laisser dorer les gnocchis de tous les côtés. Une fois bien cuit, ajouter les épinards et cuire 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient tombés.
12. Ajouter le parmesan et faire fondre. Ajouter de l'eau de cuisson des gnocchis pour allonger la sauce au besoin.
13. Saler et poivrer.
14. Déguster.