

Gnocchis crémeux au potimarron

Pour 4 personnes

Cuisson de la courge : 30 minutes à 1 heure à 180 °C



INGRÉDIENTS

1 potimarron
Huile d'olive
2 gousses d'ail
1 oignon
200 ml de crème liquide
Paprika fumé, ciboulette et muscade
Sel et poivre
100 g de parmesan
400 g de gnocchis
1 noix de beurre

ON PASSE EN CUISINE

Fais rôtir le potimarron

Lave le potimarron et coupe-le en quatre. Enfourne à 180 °C pendant 30 minutes. Poursuis la cuisson jusqu'à 1 heure si nécessaire : la chair doit être cuite.

Prépare la sauce

Émince l'oignon et l'ail. Fais-les dorer dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive et la noix de beurre, puis verse la crème.

Étape 3

Récupère la chair du potimarron cuit et ajoute-la dans la poêle. Mélange pour qu'elle se défasse dans la sauce. Ajoute le paprika fumé, la ciboulette, la muscade, le sel et le poivre. Râpe le parmesan.

Fais cuire les gnocchis

Fais cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée. Incorpore-les à la sauce, mélange et ajoute le parmesan. Ajuste l'assaisonnement si besoin. C'est prêt, régale-toi !