

Gnocchis de potiron et sa crème à la sauge



J'ai trouvé cette recette de gnocchis au potiron sur le blog de la "[Godiche!](#)" et j'ai créé une petite sauce à la sauge pour les accompagner. Les gnocchis sont vraiment délicieuses et la sauge avec le potiron fait un très bon accord, je me suis régalé !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour les gnocchis au potiron:

350g de potiron

250g de farine (environ)

1 oeuf

Sel, poivre

Pour la crème à la sauge:

5c. à soupe de crème fraîche allégée

5 feuilles de Sage fraîche

Sel, poivre

Préparation:

Préparez les gnocchis de potiron:

Epluchez et coupez le potiron en gros cubes, faites-le cuire dans un grand volume d'eau, jusqu'à ce qu'un couteau puisse le traverser facilement, environ 15 à 20min.

Égouttez, puis réduisez la chair en purée. Salez et poivrez.

Ajoutez l'œuf et mélangez bien. Ajoutez environ 150g de farine et mélangez bien de nouveau de sorte à obtenir une pâte homogène. Rajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte soit ferme et pas trop collante.

Coupez la pâte en quatre. Sur un plan de travail fariné, roulez chaque partie en un boudin d'environ 1,5cm de diamètre. Coupez des gnocchis de 2-3cm de longueur. Roulez chaque gnocchi délicatement sur une fourchette pour réaliser les petits crans. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, n'hésitez pas à bien fariner le plan de travail pour plus de facilité.

Préparez la crème à la sauge:

Versez la crème fraîche dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux et ajoutez-y la sauge ciselé finement, laissez cuire doucement en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.

Portez un grand volume d'eau à ébullition. Plongez-y les gnocchis, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

Servez les gnocchis avec la crème à la sauge par-dessus bien chaude.