



Les Gnocchi Nicois

« LU GNOC NISSART »



Laver les pommes de terre*. Les mettre à cuire en robe dans l'eau bouillante normalement salée pendant 35 à 55 minutes (suivant leur taille). Contrôler la cuisson en piquant avec un couteau. Les égoutter au fur et à mesure pour les éplucher chaudes et les passer au presse-purée sur le plan de travail. Incorporer à cette purée la farine**, les jaunes d'oeufs***, l'huile d'olive et le poivre. Vérifier l'assaisonnement. Travailler la pâte, le moins possible, jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Placer un quart ou un sixième de cette pâte sur le plan de travail fariné, la rouler sous la main jusqu'à obtenir un rouleau d'un centimètre de diamètre (environ), et continuer de la même manière pour le reste de la pâte.

Avec un couteau, couper le rouleau de pâte tous les deux centimètres. Former les gnocchi à partir de ces morceaux de

pâtes en les roulant sur une fourchette (forme d'une coquille cannelée qui permet une meilleure cuisson).

Au moment de servir, plonger les gnocchi dans un grand volume d'eau bouillante (6 à 7 litres) salée normalement. Les gnocchi sont cuits dès qu'ils remontent à la surface de l'eau. Les égoutter et les mettre dans un plat préalablement chauffé.

Les servir assaisonnés de beurre ou de sauce tomate ou d'une sauce de daube ou de lapin à la niçoise et du fromage sec (lait de vache) de montagne râpé.

Ingrédients

Pour 8 personnes

2,000 kg pommes de terre vieilles*

0,500 kg de farine**

2 à 4 jaunes d'oeuf ***

0,150 kg de fromage de montagne sec râpé (au lait de vache)

Sel gros, sel fin, poivre du moulin

0,020 l à 0,030 l d'huile d'olive (soit une à deux cuillères à potage)

Temps de préparation : 1 h 30 / Cuisson 5 minutes environ en finale / Saison : toute l'année

.../...

Remarque

* Le choix des pommes de terre est important pour obtenir la qualité de ce met. Il est en effet préférable d'utiliser des pommes de terre vieilles et riches en amidon (par exemple la « bintje », notamment celle de Manosque). Par conséquent, il ne faut pas utiliser les pommes de terre nouvelles.

** En général la proportion de farine doit correspondre au $\frac{1}{4}$ du poids de pommes de terre puis il faut rajouter de la farine « tant que la pomme de terre en demande »

*** Certains utilisent l'oeuf entier, d'autres ne mettent pas d'oeuf !

Si le récipient de cuisson n'est pas suffisamment grand, il est préférable de faire deux cuissons successives dans la même eau et servir les gnocchi au fur et à mesure.

Retrouvez toutes les recettes « Cuisine Nissarde, le Respect de la tradition » ainsi que la liste des restaurants labellisés sur le site www.cotedazur-tourisme.com.