



Gnocchis au potimarron



4 personnes



25 minutes

INGREDIENTS

1 petit potimarron

1 oignon jaune

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil plat

quelques noix

20 cl de crème

500 g de gnocchis

4 tranches de jambon cru italien

20 g de beurre

sel, poivre noir, noix de muscade

ETAPES

1. Eplucher et émincer finement l'oignon. Presser les 2 gousses d'ail. Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen, et faire dorer l'ail pressé et l'oignon.
2. Couper le potimarron en deux, retirer les graines à l'aide d'une cuillère. Retirer la peau du potimarron avec un économe. Puis couper la chair en gros dés bien réguliers (environ 1,5 cm de côté).
3. Faire revenir les dés de potimarron avec l'ail et l'oignon environ 12 minutes à feu moyen, avec un fond d'eau pour éviter que cela attache. Lorsque les dés de potimarron sont bien tendres et que l'eau est évaporée, ajouter la crème et continuer la cuisson à feu doux pendant 8 minutes. Saler, poivrer, ajouter de la noix de muscade et du persil plat haché.
4. Pendant la cuisson du potimarron, faire griller au four les tranches de jambon 5 minutes à 180°C. Faire cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante.
5. Egoutter les gnocchis, et les verser dans la poêle avec les dés de potimarron. Mélanger délicatement et servir avec le chips de jambon, quelques noix et quelques feuilles de persil plat. Bon appétit !