



GNOCCHI DE PATATE DOUCE SAUCE ROQUEFORT

Ingrédients

Pour 2 personnes

200g de farine de blé T80

140g de patate douce

1 oeuf

100g de roquefort

10ml de crème fraîche

Étapes

- 1.** Épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux. Ensuite, faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis versez-les dans le robot culinaire et faites une purée homogène. Ajoutez-y la farine, le sel, l'oeuf et mélangez à nouveau.
- 2.** Saupoudrer de farine sur le plan de travail et séparer la pâte en 3 morceaux. Faire 3 rouleaux de pâte et les couper pour faire les gnocchis. Roulez chacune de vos boules et faites l'impression avec une fourchette.
- 3.** Versez les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante et une fois qu'ils remontent à la surface, égouttez-les.
- 4.** Puis dans une grande poêle avec du beurre ou de l'huile d'olive, faites cuire les gnocchis jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 5.** Dans une casserole, faire fondre la crème avec le Roquefort. Une fois la sauce homogène, servir les gnocchis avec la sauce au fromage.