
Gnocchi de pommes de terre aux fromages et oignon

Ingrédients :

- 🍴 600 g de pommes de terre bintje
- 🍴 150 g de farine
- 🍴 1 œuf
- 🍴 150 g de Roquefort
- 🍴 100 g de Pecorino
- 🍴 1 gros oignon
- 🍴 Noix de muscade sel / poivre
- 🍴 Huile d'olive

- 🍴 Râper le Pecorino et réserver. Émincer l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec de l'[huile d'olive](#). Quand l'oignon est cuit, ajouter le Roquefort coupé en dés et le laisser fondre doucement tout en remuant.
- 🍴 Faire cuire les pommes de terre non épluchées soit au four soit à l'[autocuiseur](#). Les peler et les écraser lorsqu'elles sont encore chaudes avec un [presse-purée](#).
- 🍴 Laisser refroidir la purée quelques minutes (avant d'ajouter l'œuf, pour pas qu'il ne cuise). Ajouter l'œuf battu, la noix de muscade puis la farine en pluie petit à petit ; mélanger bien avec une [cuillère en bois](#) puis à la main pour former une boule homogène. Ne pas trop travailler cette pâte.
- 🍴 Former des boudins de taille identique. Les rouler sur le plan de travail fariné et découper chaque boudin en petits tronçons d'environ 2 cm. Appuyer avec le dos d'une [fourchette](#) sur chaque gnocchi pour former les rainures. Les rouler sur eux-mêmes pour les arrondir.
- 🍴 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Y plonger les gnocchi. Les laisser cuire pendant 2 minutes dès qu'ils remontent à la surface. Les sortir à l'aide d'une écumoire.
- 🍴 Ajouter rapidement la sauce au fromage, le Pecorino râpé, remuer, servir.