

## Gnocchis au potiron en gratin

Préparation et cuisson: env. 60 min  
Gratinage: env. 15 min  
pour un large plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

### Gnocchis au potiron

600 g de potiron à chair jaune,  
en petits morceaux  
1 pomme de terre à chair  
farineuse, en petits morceaux  
½ c. à café de sel  
panier vapeur

saler potiron et pomme de terre, les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (env. 20 min), passer au passe-vite. Egoutter la purée env. 5 min dans une passoire posée sur une terrine. Réserver la moitié de la purée et le liquide recueilli pour la sauce

1 œuf frais, battu  
½ c. à café de sel, un peu de muscade  
env. 300 g de farine

ajouter  
assaisonner, mélanger  
ajouter peu à peu, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple et bien malléable, couvrir et mettre au frais env. 30 min

### Sauce au potiron

1 dl de demi-crème ou de crème  
3 c. à soupe de parmesan râpé  
selon besoin sel, poivre du moulin  
1 p. de c. de muscade

mélanger avec la purée et le jus réservés

assaisonner, verser dans le plat graissé

**Façonnage:** sur un peu de farine, former avec l'appareil à gnocchis des rouleaux d'un Ø d'env. 1 ½ cm, couper en tronçons d'env. 2 cm, rouler ceux-ci sur les dents d'une fourchette à l'aide du pouce, pour les décorer.

eau salée, frémissante  
pocher les gnocchis par portions jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, égoutter, ajouter à la sauce

### Streusel de graines de courge

3 c. à soupe de graines de courge,  
hachées, grillées  
3 c. à soupe de parmesan râpé  
1 c. à soupe d'huile de noix

mélanger le tout à la fourchette dans une petite terrine jusqu'à obtention d'un appareil grumeleux, éparpiller sur le gratin

**Gratinage:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

**Par personne:** lipides 19 g, protéines 18 g, hydrates de carbone 66 g, 2127 kJ (508 kcal)

