

## Gnocchis aux copeaux de jambon de Parme



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



60 minutes



facile

### Ingrédients

700 gr de pommes de terre

120 gr de jambon de Parme

20 cl de crème fraîche

120 gr de farine

30 gr de parmesan

1 jaune d'oeuf

### Matériel nécessaire

1 presse purée du papier alu 1 fourchette

### Préparation et réalisation

1- Laver les pommes de terre et les envelopper dans du papier alu et les cuire 50 min dans le four à 200°C.

2- Les éplucher et les écraser au presse purée.

3- Dans un saladier mettre la farine, du sel, le jaune et la purée et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Diviser la pâte en 4 et rouler chaque part en boudin avec la paume de la main. Tailler des rondelles dans les boudins et former des gnocchis en les roulant sur une fourchette. Les ranger sur un torchon. Les cuire à l'eau salée 2 min. Les égoutter et ajouter la crème chaude, le jambon taillé en lamelles et servir dans des assiettes creuses.

### Conseils et astuces

Parsemer de parmesan au moment de servir

Alice Délice

