



L'Italie, l'Italie, j'ai du mal à quitter les traditions culinaires de ce pays que j'aime tant. Quand on ne mange pas leurs légumes, on aime chez eux, les pâtes, toutes leurs pâtes, leurs nombreuses façons aussi de faire le riz et aussi naturellement les gnocchis. Qui n'a pas goûté une fois des gnocchis faits maison ne sait pas ce que c'est. que de vrais gnocchis.

J'ai eu cette révélation, il y a quelques années, en voyage à Florence, Monsieur Mamina et moi avons déjeuné dans un restaurant alors que nous avons l'habitude d'aller dans les petites trattorias de quartier. Le restaurant s'appelle Da Penello et j'y ai mangé des gnocchis au beurre de sauge, les meilleurs que j'aie jamais mangé.

Après de nombreux essais et quelques ratages, tout au moins au niveau de la consistance, je me suis fixée sur cette recette, la plus proche sans doute de celle qu'on m'avait servie.

Les gnocchis que vous trouvez au rayon des produits frais des supermarchés sont aussi éloignés de la saveur de ceux que vous ferez vous mêmes qu'un haricot vert de conserve peut l'être d'un haricot vert de jardin.

Comme j'ai la chance d'avoir un gros pied de sauge poussant dans mon « jardin », (je vous ai déjà dit que c'était un mot bien prétentieux pour ma petite cour) et résistant à la canicule comme aux hivers pluvieux ou très froids, j'ai choisi de vous faire des gnocchis au beurre de sauge.

On peut aussi les préférer avec seulement un filet d'huile d'olive ou si c'est en accompagnement d'une viande, avec le jus d'un poulet ou avec de la sauce tomate.

Chacun choisit selon ses préférences, moi, je les mange plutôt avec ce beurre de sauge et un peu de parmesan.



GNOCCHIS AU BEURRE DE SAUGE



Pour 8 personnes :

1 kg de pommes de terre (pommes de terre à purée)

250 g de farine

1 œuf

Sel

80 g de beurre fondu avec un peu de sel et une quinzaine de feuilles de sauge que l'on laisse infuser

Parmesan à volonté

Faire cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'une lame de couteau les transperce facilement. Le temps varie selon la grosseur des pommes de terre.

Lorsqu'elles sont cuites, les passer sous l'eau très froide pour pouvoir les éplucher et les réduire en purée.

Incorporer la farine et l'œuf en travaillant assez rapidement, cette opération se fait parfaitement au robot avec le crochet (K, si c'est un Kenwood) à purée. Le mélange doit être souple mais non élastique.

Fariner largement le plan de travail ou prendre un torchon. Se fariner aussi les mains et prélever la valeur d'une mandarine de pâte. Faire un rouleau de l'épaisseur d'un pouce. Déposer ce rouleau sur le torchon ou le plan de travail. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

Couper des tronçons de 2,5 cm et les écraser légèrement avec le dos d'une fourchette.



Faire bouillir un grande cocotte d'eau bien salée, dès l'ébullition, verser les gnocchis. Ils sont cuits dès qu'ils remontent à la surface, les enlever au fur et à mesure à l'écumoire et les assaisonner immédiatement avec le beurre de sauge.
Servir le parmesan à part.