



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Gnocchi

Ingrédients

5 tasses (2 lb) de patate pelées et coupés en dés
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
2 tasses (500 ml) de farine tout-usage
2 œufs, battus

Préparation

Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Retirer l'eau et piler les pommes de terre. Ajouter le beurre, la farine et les œufs battus et bien mélanger. Laisser refroidir. Placer le tout sur une surface saupoudrée de farine et rouler la pâte en forme de saucisse. Couper en petits morceaux et presser avec l'endos d'une fourchette. Faire ensuite bouillir en petites portions dans de l'eau salée pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que les gnocchis flottent. Retirer les gnocchis de l'eau à l'aide d'une cuillère trouée.

Servir avec votre sauce tomate ou sauce à la crème préférée.