

Gnocchis multicolores

Si pour vous aussi les gnocchis sont un incontournables de l'automne et font partie de vos plats cocooning préférés, cette recette va vous enchanter ! On vous propose une recette de gnocchis maison mais avec de jolies couleurs... Car oui la grisaille est de retour, mais pas question de la laisser prendre le dessus sur notre moral. En avant les couleurs et le bonheur dans l'assiette !

[Imprimer](#)

Gnocchis multicolores

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 40 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingredients

- - 350gr de [Purée de pomme de terre cuisinée](#)
- - 350gr de [Purée de patates douces](#)
- - 350gr de [Purée aux 3 légumes verts](#)
- - [Basilic coupé](#)
- - 270 gr de Farine

- - 2 jaunes d'Œuf
- - 30 g de parmesan râpé
- - Beurre
- - Eau de cuisson

Instructions

1. Chauffer les 3 purées Toupargel séparément pour les décongeler et laisser les refroidir à température ambiante.
2. Mélanger les 2 jaunes d'œufs. Ajouter 90 g de farine à chaque purée puis un tiers du jaune d'œuf à chaque purée. (N'hésitez pas à ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante). Mélanger bien le tout.
3. Mettre chaque purée dans une poche à douille puis laisser au frais pendant 2 heures.
4. Créer une ouverture de douille d'un cm de diamètre environ et couler de jolis boudins de chaque couleur de purée.
5. On coupe les gnocchis afin qu'ils aient la même longueur (environ 2 cm) et façonner-les à l'aide d'une fourchette.
6. Cuire environ 2 min - Astuce : les gnocchis sont prêts lorsqu'ils remontent à la surface.
7. Égoutter puis servir chaud avec un Filet d'huile d'olive, du Basilic coupé Toupargel et du Parmesan râpé.

L'astuce du Chef : Si vous n'avez pas de poche à douilles, réalisez un boudin en roulant la pâte à gnocchis sur le plan de travail, puis découper des morceaux de 2 cm environ. Si vous n'avez pas de poche à douilles, réalisez un boudin en roulant la pâte à gnocchis sur le plan de travail, puis découper des morceaux de 2 cm environ. + Aromatiser votre pâte à gnocchis en lui incorporant des herbes surgelées Toupargel ou des épices.
