

Gnocchis de potimarron & son brownie au chocolat

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 potimarron
- 4 œufs
- 500 gr de farine
- 1 boîte de copeau de parmesan
- 3 moyennes pommes de terre
- 1 tête d'ail
- 3 petits champignons de Paris
- 1 tablette de chocolat au lait

La **recette**

Etape 1

Couper le potimarron en deux puis le mettre à plat sur la planche pour faciliter la découpe sans se blesser. Tailler en gros morceaux réguliers.

Etape 2

Dans une poêle chaude avec de l'huile,y verser les morceaux avec du sel et y cacher les gousses d'ail avec leur peau. Baisser à feu doux et couvrir pendant 25-30 min.

Etape 3

En parallèle faire bouillir les pommes de terre avec leur peau.

Etape 4

Conservez 3 cas de potimarron cuit dans un bol. Dans un saladier, versez le reste de la préparation. Et conserver un bon tiers dans un mixeur avec 1 cas de parmesan, l'ail confit et un verre d'eau. Votre sauce est prête.

Etape 5

Écraser avec les 3 pommes de terre le reste de potimarron avec 2 œufs et environ 300 gr de farine

Etape 6

Travaillez sur un plan de travail sans trop insister sinon la pâte sera collante et élastique. Sur un plan fariné Formez des boudins puis coupez vos gnocchis

Etape 7

Les cuire à l'eau salée puis les verser directement dans la sauce. Ne mettez pas d'eau de cuisson dès gnocchis, elle est trop riche en farine, pour détendre votre sauce préférez une eau claire.

Etape 8

Pour le brownie de potimarron, mixer le potimarron réservé, avec les 2 œufs restants, 2 cas de sucre. Puis incorporer 100 gr de farine

Etape 9

Mélangez et dans un petit plat à brownie coulez une moitié de cette préparation, le chocolat en morceau et enfin le reste de la préparation.

Etape 10

Cuisson 20 min à 180