Gnocchi de pomme de terre et variante à la citrouille

2 lbs de pomme de terre ( ou 1 lb de pomme de terre et 1 lb de citrouille)

1 ½ t de farine

1 œuf

1/2 c. à thé de sel

Pour préparer les gnocchis, peler et cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 20-25 minutes, bien les égoutter et les écraser dans un saladier ( pour les gnocchi avec de la citrouille, cuire en quartier au four pour que la chair soit plus sèche).Laisser tiédir. Incorporer la farine, le sel et l’œuf. Pétrir jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse et uniforme.

Façonner des longues bandes de 2cm de diamètre et couper en petit morceau à l’aide de ciseaux.

Porter une grande casserole d’eau à ébullition et ajouter les gnocchis. Cuire jusqu’à ce qu’il remonte en surface.

Servir avec un pesto de roquette ou une sauce tomate fraiche.

Tarte à la citrouille

* 1 abaisse de pâte à tarte
* 2 oeufs
* 75 ml (1/3 tasse) de farine
* 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
* 125 ml (1/2 tasse) de crème 35% à fouetter
* 400 ml (1 3/4 tasse) de purée de citrouille fraîche

Abaisser la pâte dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po). Réfrigérer de nouveau pendant 30 minutes.

Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190°C (375°F).

Dans un bol, fouetter les oeufs, la farine et le sirop d'érable jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter la crème et la purée de citrouille. (Personnellement, je mets tout dans un robot culinaire) Bien mélanger.

Verser la garniture dans l'abaisse. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Salade de chou Nappa à la coriandre

* 5 à 6 tasses de chou nappa coupé en deux et émincé
* 2 à 3 concombres coupés en juliennes ou émincés
* 2 à 3 carottes coupées en juliennes ou râpées
* 1 bonne poignée d’oignons verts ou d’échalotes françaises hachés finement
* 1 poignée de coriandre fraîche hachée
* Le jus et le zeste de 1 orange
* 2 c. à soupe ( 30 ml ) de vinaigre de riz
* 1/4 tasse ( 60 ml ) d’huile d’olive ou de canola
* 1 c. à soupe ( 15 ml ) de gingembre râpé finement
* Sel et poivre

Mélanger le chou, les concombres, les carottes, la ciboulette, la coriandre et bien assaisonner. Dans un petit bol, mélanger le zeste et le jus d’orange, le vinaigre, l’huile et le gingembre. Ajouter la vinaigrette à la salade, bien mélanger, vérifier l’assaisonnement et servir.

Légumes racines rôtis au four

* 2 gousses d’ail coupé en 4
* 3-4 carottes coupées en gros morceaux
* 2-3 panais coupés en gros mroceaux
* 4 rabioles coupés en 4
* 2 gros oignons coupés en rondelles épaisses
* 2 c. à soupe d’huile d’olive
* ¼ t. de miel
* ¼ t. de jus de citron
* 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
* Sel et poivre au goût

Mettre les légumes coupés dans un grand saladier. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

Mettre les légumes dans une plaque à biscuits recouvert de papier parchemin et cuire au four pendant environ 1h15 à 350F en remuant à 2 ou 3 occasions.

J’aime servir les légumes rôtis accompagnés d’un plat d’orge ou de quinoa