

# Gnocchis de Giraumons

---



---

**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 40 mn**

**Ingrédients pour 8 personnes :**

1 kg de Giraumons

1 cuil. à soupe de zeste de citron

150 gr de farine

1 oeuf

150 gr de semoule fine

50 gr de beurre

1 pincée de noix de muscade

sel, poivre

**Préparation:**

Lavez, épluchez, épépinez et coupez le Giraumon en dés.

Faites-le cuire 20 minutes dans de l'eau salée et bouillante.

Egouttez-le bien et mixez-le.

Incorporez ensuite l'oeuf, le zeste de citron râpé, la farine et la semoule.

Salez, poivrez à votre convenance.

Mélangez bien et faites cuire à feu doux 10 mn jusqu'à évaporation du liquide.

Préparez ensuite des cuillères de pâtes que vous rayerez à l'aide d'une fourchette.

Faites bouillir 2 litres d'eau salée et versez-y les gnocchis.

Ceux-ci seront cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

Retirez-les ensuite à l'aide d'un écumoir.

Servez chaud et saupoudrez d'une noisette de beurre, de muscade et de parmesan râpé.

**Astuce:** Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres cucurbitacées (potimarron, rouge vif, musquée...)

# Gnocchis de Giraumons

---