




# Gnocchis à la courge et champignons

 50 min  végété  minceur

600 g de pommes de terre à chair farineuse	Peler les pommes de terre et la courge, couper en morceaux, cuire dans l'eau salée bouillante env. 20 min à découvert. Jeter l'eau, dessécher les pommes de terre et la courge en agitant la casserole sur la plaque éteinte, passer au moulin à légumes dans un grand bol, laisser tiédir un peu.
200 g de courge (p. ex. butternut) eau salée, bouillante	
240 g de farine	Ajouter farine, œuf et sel, mélanger à la main. La masse doit être encore humide, mais ne plus coller aux mains, rajouter évent. un peu de farine. Façonner 4 rouleaux Ø env. 2 cm sur un peu de farine. Découper en morceaux d'env. 2 cm de long, les rouler sur une fourchette en appuyant avec le pouce pour qu'ils gardent l'empreinte des dents de la fourchette.
1 œuf frais	
1½ c. c. de sel	
eau salée, bouillante	Faire pocher les gnocchis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer avec une écumoire, égoutter.
250 g de champignons de Paris et autant de pleurotes du panicaut	Couper les champignons en tranches, épépiner les piments mi-forts, couper en rouelles.
2 piments mi-forts verts	
huile pour la cuisson	Bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les champignons env. 3 min, retirer. Ajouter gnocchis, piments mi-forts et marrons, faire revenir env. 2 minutes. Remettre les champignons, faire revenir encore env. 2 min, saler. Incorporer le thym, arroser d'un filet d'huile.
100 g de marrons surgelés, décongelés	
¾ de c. c. de sel	
2 c. s. de feuilles de thym	
1 c. s. d'huile d'olive	