 **Gnocchi de potiron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Gnocchis-de-potiron-DSCN0519.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**Les gnocchi :  
- 500 g de potiron**  
**- 150 g de farine**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- 30 g de parmesan râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+aux+herbes)**) & poivre du moulin**  
**- huile d'olive  
La finition :  
- 150 g de crème fraîche liquide**  
**- 5 feuilles de sauge**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 10 g de parmesan**

**1 plat à gratin** - **Préchauffage du four à 200°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Les gnocchi :**Peler le potiron et le couper en petits dés.  
Les faire cuire dans une sauteuse avec une cuillerée d'huile chaude pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'ils s'écrasent. Saler et poivrer.  
Débarrasser dans une assiette, écraser finement à la fourchette et laisser refroidir.  
Mélanger dans un saladier, la farine, les fromages, du sel, du poivre et une bonne pincée de muscade.  
Ajouter la purée de potiron et l'œuf.  
Travailler à la fourchette puis à la spatule pour obtenir une pâte ferme (**au besoin, rajouter un peu de farine, mais légèrement**).  
Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure.  
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, prélever des petits morceaux et les rouler en boudin sur le plan de travail fariné.  
Couper des petits tronçons d'environ 2 cm. Les déposer sur une plaque légèrement farinée et les rayer en appuyant avec le dos d'une fourchette.  
Plonger les gnocchi par petite quantité dans de l'eau salée frémissante.  
Les retirer à l'écumoire, dès qu'ils remontent à la surface et les déposer sur un papier absorbant.  
Lorsqu'ils sont bien égouttés, ranger les gnocchis dans le plat.  
**La finition :**Faire chauffer la crème dans une petite casserole avec les feuilles de sauge.  
Couvrir et laisser infuser pendant une dizaine de minutes.  
Retirer les feuilles de sauge. Saler et poivrer.  
Arroser les gnocchi avec cette crème et saupoudrer de parmesan.  
Enfourner pour 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.  
Servir chaud.