# GRATIN DE GNOCCHIS *aux trois fromages*

*Plat* | *Gnocchi* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 25 MIN | *Cuisson* 20 MIN

## INGRÉDIENTS

- **2 sachets de gnocchis Saint Jean 300g (soit 600g de gnocchis)**
- 150g d'emmental râpé
- 150g de fourme d'Ambert coupée en dés
- 50g de parmesan râpé
- 40cl de crème liquide
- Poivre
- Salade verte
- Vinaigrette

## RECETTE

**Préparation de la sauce fromagère**

- Dans une casserole, porter à ébullition la crème
- Introduire l'emmental râpé et le parmesan et laisser fondre à petits bouillons
- Poivrer et mixer

**Montage et caisson du gratin**

- Dans un plat à gratin, mélanger les gnocchis avec les dés de fourme d'Ambert
- Recouvrir de sauce fromagère
- Enfourner 20 minutes dans un four préalablement préchauffé à 210°C
- Servir aussitôt avec de la salade verte assaisonnée de vinaigrette !