GRATIN DE GNOCCHI *aux trois fromages*

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



INGRÉDIENTS

- **2 sachets de gnocchi Saint Jean 300g (soit 600g de gnocchi)**
- 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 !