Giovanni Perrone

Pommes de terre

Gnocchi al gorgonzola, noix et miel

15 min	5 min	10 min	0	843
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

1. Verser la crème dans la poêle. Concasser grossièrement les noix dans les mains puis les ajouter à la crème.
2. Ajouter le gorgonzola, râper la noix de muscade sur la préparation.
3. Poivrer et saler légèrement.

Étape 2

Cuisson des gnocchis et de la sauce

1. Porter une casserole d'eau à ébullition. Faire chauffer la sauce sur feu vif en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Baisser le feu une fois que le fromage a fondu. Ajouter un peu de bouillon de légumes et laisser la sauce réduire.
3. Ajouter du sel dans la casserole puis verser les gnocchi.
4. Les gnocchi seront cuits dès qu'ils remonteront à la surface. Les transvaser dans la poêle contenant la sauce à l'aide d'une écumoire.
5. Ajouter du parmesan et mélanger. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de bouillon.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gnocchi

- 600 g **Gnocchi**
- 250 g **Gorgonzola**
- 80 g **Noix (cerneau)**
- 200 g **Crème allégée**
- 20 cl **Bouillon de légumes**
- 80 g **Parmesan**
- 1 **Noix de muscade**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 c. à café **Miel liquide**
- 1 branche(s) **Persil frisé**

Étape 3

Dressage

1. Dresser les gnocchi dans les assiettes de service.
2. Tremper une fourchette dans le miel et le laisser couler au dessus des gnocchi. Décorer avec un brin de persil et servir de suite.