

GNOCCHIFLETTE AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI, BUTTERNUT, LARD

Ingrédients

- 500 g de gnocchis de pommes de terre
- 200 g de Saint-Nectaire AOP Wälchli
- 1/2 butternut
- 150 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 2 brins de romarin frais
- 100 ml de crème fraîche épaisse (facultatif)
- Sel et poivre



Temps de préparation : 15 minutes



Cuisson : 25 minutes



Nombre : 4 personnes

Préparation

Butternut :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Peler et couper le butternut en dés. Disposer-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter un brin de romarin.
- Rôtir au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés.

Gnocchiflette :

- Pendant ce temps, faire cuire les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les indications du paquet. Égoutter et réserver.

GNOCCHIFLETTE AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI, BUTTERNUT, LARD

Préparation suite

- Émincer l'oignon. Dans un poêle, faire revenir les lardons avec l'oignon émincé jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Dans un plat à gratin, disposer les gnocchis cuits et les dés de butternut. Ajouter le mélange de lardons et oignons. Verser la crème fraîche par-dessus.
- Disposer des tranches de Saint-Nectaire AOP Wälchli par le dessus. Ajouter quelques feuilles de romarin pour parfumer le tout.
- Enfourner pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement gratiné.
- Savourer bien chaud, avec une salade verte pour équilibrer.

