Gratin de Gnocchis au Crémeux des Alpes Moléson Signature

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **40**
Cuisson : **3**

Ingrédients

Pour les Gnocchis :

- 200 g de Crémeux des Alpes Moléson Signature
- 800 g de pommes de terre
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- 450 g de farine
- 50 g de beurre
- Sel, poivre du moulin

Pour le gratin :

- 100 g de Crémeux des Alpes Moléson Signature
- 20 cl de crème épaisse Isigny
- Râpure de noix de muscade

Étapes de la préparation

1. Pour préparer les gnocchis, préchauffez le four à 240°C puis emballez une à une les pommes de terre dans une feuille d'aluminium. Enfournez, et laissez cuire. Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, épluchez-les et récupérez la pulpe à l'aide d'une cuillère à soupe.
2. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre épluchées avec le fromage préalablement râpé, l'œuf, les jaunes d'œuf et la farine. Ajoutez le beurre fondu et rectifiez l'assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin. Laissez refroidir puis confectionnez de longs rouleaux fins. Coupez-les en petits tronçons et écrasez-les légèrement à l'aide d'une fourchette.
3. Plongez les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante bien salée. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface de l'eau. Égouttez-les et réservez au chaud.
4. Préchauffez le four en position grill.
5. Dans une casserole, faites réduire la crème Isigny en ajoutant la moitié du fromage préalablement râpé et la râpure de noix de muscade. Mixez à l'aide d'un mixer plongeant jusqu'à l'obtention d'une crème fromagère onctueuse.
6. Roulez les Gnocchis dans la crème et versez dans un plat à gratin, parsemez le fromage râpé restant et gratinez au four. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte assaisonnée à l'huile de noisette par exemple.

? **Astuce** : Une version estivale dés de tomates Sud'n'Sol et feuilles de basilic est possible.