

Gnocchi à la crème du fromager

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 sachet de Sublime Filante Giovanni Ferrari
- 140 grs de fromage bleu (Roquefort, Bleu d'Auvergne ...)
- 80 grs de crème entière liquide
- 40 grs de beurre demi-sel
- 760 grs de gnocchi de pommes de terre
- 80 grs de noisettes entières
- Sel & poivre

Préparation :

Versez les noisettes dans une poêle chaude et faites-les torrifier 5 minutes en remuant de temps en temps.

Otez la poêle du feu et laissez-les refroidir.

Après refroidissement, pelez les noisettes en les frottant rapidement dans du papier absorbant, puis concassez-les. Réservez dans un bol.

Coupez le fromage bleu en dés et disposez-les dans un faitout.

Ajoutez le Sublime Filante, la crème liquide et le beurre coupé en morceaux.

Faites fondre le tout sur feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une fondue bien lisse.

Laissez mijoter doucement.

Faites cuire les gnocchi selon les indications sur le paquet (j'ai pris des gnocchis à poêler).

Une fois les gnocchi cuits, déposez-les dans la fondue.

Mélangez et dressez ensuite les gnocchis dans des assiettes ou dans un plat de service.

Saupoudrez de poivre et des noisettes concassées.

Servez bien chaud.