

Tartiflette de gnocchi

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de gnocchi de pomme de terre (à cuire à l'eau)
- 100 g de lardons fumés
- 2 oignons
- 25 cl de crème liquide
- 5 cl de vin blanc
- Sel & poivre
- Thym séché
- 1 reblochon

Préparation :

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée et plongez les gnocchi 1 minute : ils doivent remonter à la surface.

Égouttez-les et réservez

Émincez les oignons et faites-les suer avec les lardons sans matière grasse pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement.

Versez le vin blanc, la crème, un peu de thym, un peu de sel et du poivre.

Ajoutez les gnocchi et mélangez bien.

Laissez le tout sur le feu pendant 1 minute.

Versez la préparation dans un plat à gratin.

Ajoutez par dessus des tranches de reblochon.

Enfournez à 180° C pour 30 minutes environ.

Servez aussitôt.