

Gnocchis Mac and cheese

- Gnocchis congelés (assez pour 2 personnes) [maison](#) ou du commerce
- 2 c. à table de beurre
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à table de farine
- 1 tasse de lait
- 1/3 tasse de fromage asiago râpé
- 1/3 tasse de fromage fontina râpé
- 1/3 tasse de fromage parmesan râpé
- Sel et poivre au goût
- Basilic frais ou échalotes hachés pour garnir

Préchauffer le four à 500 F.

Cuire les gnocchis selon les directives. Égoutter et réserver dans un plat de cuisson.

Chauffer le beurre dans un chaudron et faire fondre l'ail. Ajouter la farine et bien mélanger. Mouiller avec le lait et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter le fromage et mélanger jusqu'à consistance onctueuse et lisse. Saler et poivrer au goût.

Recouvrir les gnocchis de sauce chaude au fromage et griller au four.

Garnir de basilic frais ou d'échalotes.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [live love pasta](#))