



GNOCCHIFLETTE

INGRÉDIENTS

- 2 BARQUETTES DE GNOCCHIS (NATURE OU PIMENT D'ESPELETTE)*
- 1 REBLOCHON DE SAVOIE AOP*
- 400 GR DE VENTRÈCHE SÉCHÉE* (ÉPAISSEUR LARDONS)
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE*
- 20 CL DE VIN BLANC SEC*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- 1 GROS OIGNON

PRÉPARATION

- COMMENCEZ PAR ÉMINCER L'OIGNON ET COUPEZ EN LARDONS LA VENTRÈCHE.
- FAITES REVENIR L'OIGNON AVEC UN LÉGER FILET D'HUILE D'OLIVE, PUIS UNE FOIS QU'IL DEVIENT TRANSLUCIDE AJOUTEZ LES LARDONS.
- FAITES REVENIR LE TOUT 5 MINUTES, AVANT D'AJOUTEZ LES 20 CL DE VIN BLANC SEC.
- LAISSEZ UN PEU RÉDUIRE PUIS AJOUTEZ LE POT DE CRÈME FRAÎCHE.
- COUPEZ DES BOUTS DU REBLOCHON POUR EN FAIRE DES CUBES AFIN DE LES INCORPORER À LA PRÉPARATION.
- MÉLANGEZ LE TOUT ET BAISSÉZ LA POSITION À FEU DOUX.
- PENDANT CE TEMPS, FAITES REVENIR DANS UNE POÊLE LES GNOCCHIS PENDANT 5 MINUTES À FEU MOYEN.
- AJOUTEZ LES GNOCCHIS À LA PRÉPARATION, PUIS MÉLANGEZ.
- VERSEZ LE TOUT DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR.
- COUPEZ EN TRANCHES LE RESTE DU REBLOCHON AFIN DE LES POSITIONNER SUR LE DESSOUS.
- ENFOURNEZ 25 MINUTES À 180°C.