

# Gratin de gnocchis

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 574 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 600.0 gr gnocchi
- 2.0 u Tomate
- 125.0 gr Gruyère
- 125.0 gr Roquefort
- 125.0 gr Béchamel
- 100.0 gr Fromage de Chèvre

Un gratin bien compact et nourrissant pour les froides journées d'hiver.

### Etape 1:Préparation des gnocchis

Dans une grande casserole mettre à bouillir l'eau. Mettre à cuire les gnocchi jusqu'à ce qu'ils refassent surface soit environ 2 à 3 minutes

### Etape 2: Préparation du gratin

Couper en cubes la tomates ainsi que roquefort et le chèvre. Dans un plat allant au four mélanger les gnocchi avec les tomates, le chèvre le roquefort et la béchamel.

Recouvrir les plat avec du gruyère rappé.

### Etape 3:Cuisson

Enfourner au four à 200°C pendant 10minutes pour faire réchauffer le plat et gratiner le gruyère.

### Présentation:

Servir chaud avec une salade et un peu de bacon.

Si vous n'êtes pas amateur de tomate vous pourrez simplement enlever ses dernières.