



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Gnocchi au gorgonzola & noix

Pour 2 personnes | Très facile

17 min | **3.37€** La portion (prix indicatif)



Gnocchi et fromage, de surcroît du gorgonzola associé au croquant des noix. Simple et efficace.

### Les ingrédients

- **300 g** de Gnocchi
- **60 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **60 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **100 g** de Gorgonzola
- **15 brin** de Ciboulette frais
- **15 g** de Cerneaux de noix

### Étapes de préparation



**Préparation** : 7 min



**Cuisson** : 10 min



**Attente** : 0 min

- 1** Ciselez finement la ciboulette.
- 2** Chauffez une poêle à feu moyen sans ajouter de matière grasse. Ajoutez une dizaine de noix et dorez-les quelques minutes à feu doux en remuant la poêle de temps en temps (l'odeur de noix doit commencer à se sentir). Mettez de côté.  
Vous pouvez aussi les torrifier au micro-ondes en les chauffant 30 secondes par 30 secondes.
- 3** Versez la crème liquide et le vin blanc dans une poêle large. Portez à frémissement.
- 4** Ajoutez le fromage en deux fois en attendant qu'il soit fondu. Mélangez.  
Faites épaissir la sauce plusieurs minutes à feu doux en mélangeant de temps en temps.

- 5 En parallèle, faites bouillir un grand volume d'eau dans une casserole pour y cuire les gnocchi.  
Quand la sauce au fromage est quasi-prête, faites cuire 300 g de gnocchi selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 6 Quand la sauce a épaissi, ajoutez la ciboulette ciselée. Mélangez.
- 7 Égouttez les gnocchi et transvasez immédiatement dans la sauce. Mélangez 1 minute à feu doux.
- 8 C'est prêt ! Servez sans attendre.

Astuce : vous pouvez ajouter un filet de jus de citron pour rendre la sauce plus légère.

Si vous êtes rapide et multi-tâches, vous pouvez faire ce plat plus rapidement en ciselant la ciboulette pendant que la sauce est en cours de préparation (étape 2 ou 3).

Si vous êtes moins à l'aise en cuisine vous pouvez faire la sauce et la cuisson des gnocchi séparément. Faites au choix :

- la sauce en premier. Ne faites pas trop épaissir la sauce (car il faudra la réchauffer plus longtemps) et finalisez avec la ciboulette. Éteignez le feu et couvrez la poêle pour la garder au chaud. Lancez la cuisson des gnocchis, mettez-les ensuite dans la sauce, réchauffez 2 à 3 minutes en mélangeant.

- les gnocchi premier : faites cuire les gnocchi. Égouttez en conservant l'eau de cuisson. Préparez la sauce jusqu'à la ciboulette. Replongez les gnocchi dans l'eau bouillante 45 secondes environ. Égouttez et transvasez dans la sauce.