Fiche recette



Gratin de gnocchi à l'alsacienne, à la béchamel de potiron et au Munster

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Gnocchi cuits : 500 g
Courge ou potiron : 450 g
Farine : 50 g
Beurre : 50 g
Lait : 250 ml
Munster : 100 g
Sel, Poivre
Muscade

PRÉPARATION

1. Faire cuire les courges (ou potiron), pelées et découpées en morceaux, à la vapeur pendant 30 mn, puis mixer ou écraser finement en purée.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Délayer la purée avec le lait.
4. Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine en une fois et bien mélanger pendant 30 secondes au fouet. Ajouter progressivement le mélange purée + lait et remuer constamment au fouet. Quand la préparation aura bien épaissie retirer du feu.
5. Saler, poivrer et ajouter de la muscade puis laisser tiédir 10 mn.
6. Mélanger les gnocchi à la béchamel de courges (ou potiron).
7. Beurrer un plat à four et y verser la préparation. Lisser le dessus puis déposer le munster coupé en tranche.
8. Enfourner pour 35 à 45 mn > Le fromage doit être doré et croustillant.

Florence Bigot
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !