

*Pommes de terre*

# Gnocchi al gorgonzola, noix et miel



**15 min** **5 min** **10 min** **0** **843**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Verser la crème dans la poêle. Concasser grossièrement les noix dans les mains puis les ajouter à la crème.
- 2 Ajouter le gorgonzola, râper la noix de muscade sur la préparation.
- 3 Poivrer et saler légèrement.

## Étape 2

Cuisson des gnocchis et de la sauce

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition. Faire chauffer la sauce sur feu vif en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Baisser le feu une fois que le fromage a fondu. Ajouter un peu de bouillon de légumes et laisser la sauce réduire.
- 3 Ajouter du sel dans la casserole puis verser les gnocchi.
- 4 Les gnocchi seront cuits dès qu'ils remonteront à la surface. Les transvaser dans la poêle contenant la sauce à l'aide d'une écumoire.
- 5 Ajouter du parmesan et mélanger. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de bouillon.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les gnocchi

600 g **Gnocchi**  
 250 g **Gorgonzola**  
 80 g **Noix (cerneau)**  
 200 g **Crème allégée**  
 20 cl **Bouillon de légumes**  
 80 g **Parmesan**  
 1 **Noix de muscade**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

4 c. à café **Miel liquide**  
 1 branche(s) **Persil frisé**

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Dresser les gnocchi dans les assiettes de service.
- 2 Tremper une fourchette dans le miel et le laisser couler au dessus des gnocchi. Décorer avec un brin de persil et servir de suite.