



# GNOCCHIFLETTE

## INGRÉDIENTS

- 2 BARQUETTES DE GNOCCIS (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 GNOCCIS PENDANT 5 MINUTES À FEU MOYEN.
- AJOUTEZ LES GNOCCIS 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.