



Gnocchiflette aux poireaux et Roucoulons

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 600 g de gnocchis
- 200 g de lardons
- 1 blanc de poireau en lamelles
- 200 g de crème fraîche entière
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 échalote hachée finement
- Huile d'olive
- Poivre



La préparation

- Faire rissoler les gnocchis dans un filet d'huile d'olive quelques minutes.
- Faire revenir 5 minutes l'échalote, les lardons et le poireau, dans la même poêle.
- Déglacer avec le vin blanc. Ajouter la crème fraîche et poivrer. Laisser cuire 2 minutes à feu moyen.
- Verser les gnocchis dans un plat allant au four.
- Ajoutez le mélange crème/poireaux
- Couper le Roucoulons en deux au niveau du milieu, puis, encore en deux.
- Poser les morceaux de Roucoulons sur le dessus.
- Enfourner 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C.