



Gratin de gnocchi au jambon et Roucoulons



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 480g de gnocchi
- 4 tranches de jambon
- 4 c.a.s de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre et muscade



La préparation

- Porter à ébullition une casserole d'eau salée, puis plonger les gnocchis en respectant les temps de cuisson mentionné sur l'emballage.
- Couper le Roucoulons en morceaux.
- Dans un plat adapté au four, déposer les gnocchis, le jambon, la crème fraîche et les morceaux de Roucoulons.
- Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade, mélanger le tout.
- Enfourner pendant 10 minutes à 200°