



Gratin de gnocchis au Roucoulons



Plat



20min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1/2 Roucoulons
- 250 g de gnocchis
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 c.a.s de crème épaisse
- Muscade, sel et poivre



La préparation

- Préchauffer le four à 200°.
- Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante en respectant les indications mentionnées sur l'emballage, puis les égoutter.
- Découper le Roucoulons en morceaux;
- Dans un plat adapté, ajouter les gnocchis, le jambon en morceaux, la crème et le Roucoulons. Ajouter une pincée de sel, poivre et muscade.
- Mélanger et enfourner pendant 10 min.