

Gnocchi sauce au bleu d'Auvergne

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de gnocchis de pomme de terre

150 g de bleu d'Auvergne

15 cl de crème liquide

beurre

sel, poivre

Progression

Versez 1 L d'eau dans une casserole et faire chauffer à feu vif pour porter l'eau à ébullition. Verser les gnocchis. Les faire cuire et une fois qu'ils remontent à la surface, arrêter la cuisson, les égoutter.

Faire fondre une noix de beurre dans une grande poêle à feu vif. Faire revenir les gnocchis jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. En même temps, faire chauffer la crème dans une casserole. Ajouter le bleu d'Auvergne coupé en morceaux, du sel et du poivre et mélanger.

Servir les gnocchis bien chauds nappés de sauce de sauce au fromage