

Gratins de gnocchi aux 3 fromages

ingrédients pour 6 personnes :

300 g de gnocchis
1 pot de crème fraîche entière
2 mozzarellas
1 bûche de chèvre
1 paquet de gruyère râpé
sel, poivre

Progression :

Préchauffer le four th.6 (180°C).
Dans une casserole, faire cuire les gnocchis dans de l'eau salée.
Dans un plat allant au four, mettre les gnocchis
Recouvrir de crème fraîche.
Découper la mozzarella et le chèvre en tranches et les disposer par dessus les gnocchis.
Parsemer de gruyère râpé et enfourner pendant 10 minutes.
