



Les plats principaux

Gnocchi au fromage de Herve

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de Herve l'Exquis
20 grammes beurre doux
70 grammes de noix
700 grammes de gnocchis
400 millilitres de crème
1 poignée de rucola
2 brins thym
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et rôtissez les gnocchi et le thym pendant 7 minutes jusqu'à ce que les gnocchi soient dorés. Salez et poivrez.

Ajoutez la crème et émiettez la moitié du fromage. Laissez mijoter 5 minutes.

Hachez grossièrement les noix.

Retirez la casserole du feu et parachevez avec le reste du fromage, les noix et la roquette.

