

# Gnocchis sauce Chaource et noix concassées

## Ingédients

- 250g de pommes de terre
- 125g de farine
- 1 chaource
- Crème fraîche entière liquide
- Des cerneaux de noix
- Sel
- Poivre



## Instructions

### Préparation des gnocchis

- Lavez les pommes de terre et les placer dans une casserole.
- Recouvrez d'eau les pommes de terre (PDT), salez l'eau et portez à ébullition (cuisson des PDT en robe des Champs).
- Lorsque les PDT sont cuites (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau), égouttez les PDT et les éplucher.
- Réalisez une purée fine à l'aide d'un presse-purée.
- Ajoutez la farine et bien mélanger.
- Lorsque la pâte est bien homogène, façonnez des boudins, puis découpez en petits tronçons.
- Vous pouvez aussi les façonner sur le dos d'une fourchette afin d'obtenir un joli dessin strié.
- Portez à ébullition une grande casserole d'eau avec un filet d'huile d'olive.

- Plongez les gnocchis dans l'eau bouillante pour les faire cuire.
- Lorsque les gnocchis remontent à la surface, c'est que la cuisson est terminée.
- Egouttez les gnocchis et les réserver dans un plat avec une belle noisette de beurre en attendant la préparation de la sauce.

### ***Préparation de la sauce***

- Coupez le chaource en morceaux et le placer dans une casserole.
- Ajoutez un peu de crème fraîche (en fonction de l'onctuosité du fromage).
- Faites fondre l'ensemble en remuant.
- Terminez en mixant l'ensemble au mixeur plongeant pour bien lisser la sauce.

### ***Dressage***

- Versez les gnocchis dans la sauce pour bien les napper et servir bien chaud.
- Disposez dessus quelques cerneaux de noix concassées.

Et c'est prêt !

**Recette de**

